

# Kerstboom roosjes

## Bladerdeegroosjes met courgette en parmaham

### Ingrediënten

1 Stuk(s) Courgette  
1 Pakje(s) Parmaham  
8 plakjes Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)

### Keukenspullen

Kaasschaaf, dunschiller of mandoline  
Muffin bakvorm

---

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (Elektrisch 220°C / Hetelucht 210°C).

Schaaf met een dunschiller of kaasschaaf dunne plakjes van de **courgette (1 stuk)**.

Snijd of knip het stapeltje plakjes **Parmaham (1 pakje)** (in de lengte) in drie gelijke delen.

Laat de **bladerdeeg (8 plakjes)** rustig ontdooien op het aanrecht. Plak twee bladerdeeg vellen aan elkaar en snijd deze, in de lengte, in drie gelijke repen.

---

## 2. Kerstboom roosjes maken

Leg de courgetteplakjes en de hamrepen in de lengte van een reep bladerdeeg en rol deze losjes op. Plaats het rolletje in het muffinblik en herhaal tot alle 12 vakjes vol zijn. Let op! Plak het uiteinde van het rolletje niet dicht (zo heeft het bladerdeeg de ruimte om op te zetten tijdens het bakken).

Bak de rolletjes in 20-25 minuten goudbruin.

Serveer de rolletjes in de vorm van een kerstboom en strooi er als evt. Parmezaanse kaas over.