Kerststerretjes van bladerdeeg

Ingrediënten

50 g (gram) Champignon
50 g (gram) Prei
50 g (gram) Paprika (rood)
10 plakjes Salami
3 tl. (theelepels) Verse slagroom (onbereid)
100 g (gram) Geraspte (belegen) kaas
1 Eiwit
snufje Peper
snufje Zout
5 plakjes Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
1 Eidooier

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Snijplank
Mengkom
Uitsteekvormpje (ster)
Deegroller

1. Voorbereiden

Snijd de **champignons (50 g)**, **prei (50 g)**, **paprika (50 g)** en de **salami (100 g)** fijn in allemaal ongeveer hetzelfde kleine formaat.

Doe de fijngesneden groente en vlees met de **slagroom (3 el)**, **geraspte kaas (100 g)** en het **eiwit (1 stuk, bewaar de eidooier)** in een kom en mix het goed door elkaar. Breng op smaak met een klein beetje **zout** en wat **peper.**

2. Maak stervormige bladerdeeghapjes

Haal - eventueel - de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 210°C). Bekleed de bakplaat met bakpapier.

Zorg dat het **bladerdeeg (5 plakjes)** zo koud mogelijk is. Dit werkt het meest prettig. Snijd of steek grote sterren uit. Steek of snijd uit de helft van de sterren een kleine ster. Bestrijk de zijkant van de dichte sterren met wat water. Leg de open sterren op deze dichte sterren. Zo ontstaat er een bakje. Leg de bakjes op de bakplaat. Leg het overgebleven deeg op elkaar. Maak er geen bal van! Bestuif het werkblad eventueel. Rol het deeg uit en steek opnieuw sterren en open sterren uit.

3. Bladerdeeghapjes vullen en bakken

Vul de sterrenbakjes met de vulling en bestrijk de zijkanten van de bladerdeeghapjes met de **eidooier (1 stuk)**.

Bak de sterren in het midden van de oven in 15 tot 20 minuten gaar en goudbruin.