Kip in bladerdeeg

Ingrediënten

6 plakjes Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
300 g (gram) Kipfilet
100 g (gram) Roomkaas
snufje Peper
snufje Zout
1 Ei

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Kwastje

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C). Leg een vel bakpapier op de bakplaat.

Haal de bevroren **plakjes bladerdeeg (6 stuks)** van elkaar, verwijder de folie en laat de plakjes eerst 5 tot 10 minuten ontdooien.

2. Kipvulling bereiden

Snijd de **kip (300 g)** in dunne reepjes en bestrooi met **peper (snufje)** en **zout (snufje)**.

Meng de kip en **roomkaas (100 g)** door elkaar en verdeel over de plakjes bladerdeeg.

Vouw er mooie pakketjes van en bestrijk de bovenkant met een **losgeklopte ei (1 stuk).**

3. Kip bladerdeeghapjes bakken

Bak de bladerdeegflapjes met kip en roomkaas in de voorverwarmde oven in ongeveer 20 minuten gaar en goudbruin.