Knakworstjes in bladerdeeg

Kidsproof recept

Ingrediënten

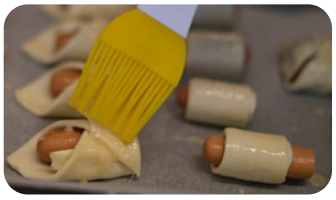
1 Pak Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
1 Blik(ken) Knakworsten
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier

1. Voorbereiden

Ontdooi de plakjes **bladerdeeg (1 pak)** en verwarm intussen de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).



2. Knakworstje in bladerdeeg rollen

Snijd de plakjes bladerdeeg doormidden.

Leg een **knakworstje** op de plakjes bladerdeeg. Rol het plakje bladerdeeg om het knakworstje. Plaats de rolletjes op de bakplaat.

Bestrijk het bladerdeeg met een **losgeklopt ei**.



3. Bladerdeeghapjes bakken

Bak de bladerdeeghapjes in het midden van de voorverwarmde oven op 200°C in 15 tot 20 minuten gaar en goudbruin.

Bladerdeeg bewaren

Wil je meer weten over het bewaren van bladerdeeg? In ons artikel 'Bladerdeeg opnieuw invriezen' vind je alles wat je moet weten.



4. Variaties maken?

Je kunt met knakworstjes in bladerdeeg heel makkelijk variëren in vorm, smaak of soort. Wat dacht je bijvoorbeeld van:

Pesto

Pesto tovert dit hartige (borrel)hapje om van een kindersnack naar een allemansvriend. Verrassend lekker!

Vegetarisch

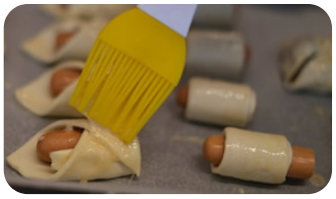
Knakworstjes in bladerdeeg smaken net zo goed met vegetarische knakworstjes, een stukje groentebal of een reepje groenteburger!

Bladerdeegpakketje

Maak een pakketje van de knakworstjes in bladerdeeg en vul 'm met kaas of andere dingen uit je koelkast. De variatiemogelijkheden zijn eindeloos!

1. Voorbereiden

Ontdooi de plakjes **bladerdeeg (1 pak)** en verwarm intussen de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).



2. Knakworstje in bladerdeeg rollen

Snijd de plakjes bladerdeeg doormidden.

Leg een **knakworstje** op de plakjes bladerdeeg. Rol het plakje bladerdeeg om het knakworstje. Plaats de rolletjes op de bakplaat.

Bestrijk het bladerdeeg met een **losgeklopt ei**.



3. Bladerdeeghapjes bakken

Bak de bladerdeeghapjes in het midden van de voorverwarmde oven op 200°C in 15 tot 20 minuten gaar en goudbruin.

> ### Bladerdeeg bewaren
> Wil je meer weten over het bewaren van bladerdeeg? In ons artikel 'Bladerdeeg opnieuw invriezen' vind je alles wat je moet weten.



4. Variaties maken?

Je kunt met knakworstjes in bladerdeeg heel makkelijk variëren in vorm, smaak of soort. Wat dacht je bijvoorbeeld van:

Pesto

Pesto tovert dit hartige (borrel)hapje om van een kindersnack naar een allemansvriend. Verrassend lekker!

Vegetarisch

Knakworstjes in bladerdeeg smaken net zo goed met vegetarische knakworstjes, een stukje groentebal of een reepje groenteburger!

Bladerdeegpakketje

Maak een pakketje van de knakworstjes in bladerdeeg en vul 'm met kaas of andere dingen uit je koelkast. De variatiemogelijkheden zijn eindeloos!