

## Ingrediënten

10 plakjes Bladerdeeg (bijv. Koopmans)  
8 Stuk(s) Ei  
100 g (gram) Ham (gekookt)  
1 Zakje(s) Geraspte kaas  
Peper  
Zout  
150 ml Room  
1 Stuk(s) Avocado  
handje(s) Tomaatje (cherry)  
50 g (gram) Chorizo  
Italiaanse kruiden

## Keukenspullen

Garde  
Kom  
Muffin bakvorm

---

## 1. Voorbereiden

Ontdooi de het **bladerdeeg (10 plakjes)** en verwarm de oven voor (elektrisch 190°C / hetelucht 190°C).

Kluts de **eieren (8 stuks)** in een kom met **peper** en **zout** en voeg de fijngesneden **ham (100 g)**, de **geraspte kaas (1 zakje)** en de **room (150 ml)** toe. Dit is je basis-ontbijtje.

---

## 2. Ontbijtbakjes vullen

Vet de muffinvorm licht in en vouw de plakjes bladerdeeg in de vormpjes. Snijd het overtollige deeg weg. Prik gaatjes in de ontbijtbakjes. Schenk of schep de bakjes tot twee derde vol met het eimengsel en voeg naar smaak **avocado**, **cherrytomaatjes**, **chorizo** en **Italiaanse kruiden** toe.

---

---

### 3. Ontbijtbakjes bakken

Bak de ontbijtjes in ongeveer 20 minuten goudbruin en gaar.