Pittige borrelhapjes

Ingrediënten

4 Plakje(s) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
1 Stuk(s) Ei
6 Plakje(s) Ham (rauw)
100 g (gram) Gorgonzola

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
20 Stuk(s) Cocktailprikker

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 190°C). Gebruik bakpapier of vet de bakplaat in met boter of margarine.

Haal de bevroren plakjes **Koopmans bladerdeeg (4 plakjes)** van elkaar, verwijder de folie en laat de plakjes eerst 5 tot 10 minuten ontdooien. Leg de ongebruikte plakjes bladerdeeg direct in een afgesloten plastic zakje terug in de vriezer.

2. Pittige borrelhapjes maken

Verdeel de **gorgonzola (100 g)** en **rauwe ham (6 plakjes)** over de hele bladerdeegplakjes. Rol ze op en snijd ze in ongeveer 5 stukjes. Bestrijk de pittige borrelhapjes met **losgeklopt ei (1 stuks)** of water voor een mooie glans.

Doe de borrelhapjes in de oven en bak ze goudbruin in 15 à 20 minuten.

Roquefort

In plaats van gorgonzola kun je ook roquefort gebruiken.

Water in plaats van ei

Je kunt de borrelhapjes ook met water bestrijken in plaats van met ei.

Serveertip

Serveer de borrelhapjes met een leuke cocktailprikker voor een extra feestelijk tintje.