



Bladerdeeg gebakje met geitenkaas en kippencharcuterie



10 personen



Ingrediënten

- 100 g Kippenwit
- 100 g Gerookte Kip
- 1 plak bladerdeeg
- 100 g verse geitenkaas (smeerbaar)
- 1 courgette
- 5 cl olijfolie
- Peper & grof zeezout
- Spaghettikruiden

Bereiding

Leg het bladerdeeg open en snij in een rechthoek. Smeer de geitenkaas over het bladerdeeg.
Leg er het Kippenwit op.

Snij de courgette in fijne plakjes in de lengte, smeer in met wat olijfolie en kruid af met peper en zout. Grill de courgetteplakjes kort aan beide kanten. Leg deze op het Kippenwit.

Snij de Gerookte Kip in fijne plakjes en leg deze op de courgette, kruid af met spaghettikruiden.

Rol het bladerdeeg op en snij in plakjes van 1,5 cm dik, steek er een lollystokje door en leg op een bakplaat.
Bak af in een oven van 200°C gedurende 20 min..

Werk af met spaghettikruiden.

Meer lekkere recepten op Volys.be!