



Bladerdeeg hapjes met kip, Goudse kaas en honing mosterd



Ingrediënten

- 250 gram kipfilet in repen
- 200 gram jonge Gouda kaas in plakken
- 270 gram bladerdeeg (1 rol)
- 1 theelepel zout
- 0.52 theelepel zwarte peper
- 1 theelepel paprikapoeder
- 2 eetlepel Honing mosterd
- 2 eetlepel Honing
- 2 eetlepel Olijfolie
- Extra: 1 eigeel, 1 tl melk, Sesamzaadjes. Om de hapjes te decoreren.

@Ellousiacooking maakte deze overheerlijke bladerdeeg hapjes met honing mosterd en kruidige kip. Daarvoor gebruikte zij onze honing mosterd en romige Goudse kaas.

Bereidingswijze

- 1: Marineer de kip in een mengsel van de mosterd, kruiden, honing en olie. Laat de kip ongeveer 10 minuten in het mengsel marineren.
- 2: Bak de kip in een koekenpan rondom goudbruin, tot bijna gaar.
- 3: Snijd het bladerdeeg in vierkantjes van ongeveer 8x8 cm. Neem een vierkantje en leg dit met de punt naar je toe. Leg hierop een plakje Goudse kaas en een stukje kip op. Vouw de punten naar elkaar toe en druk ze goed samen. Doe dit met alle stukjes bladerdeeg.
- 4: Leg ze op een bakplaat met bakpapier.
- 5: Klop het eigeel los met de melk en bestrijk de bladerdeeghapjes hiermee. Strooi er nog wat sesamzaadjes over en bak ze in een voorverwarmde oven van 220 graden (hetelucht 200) in ongeveer 12-15 minuten goudbruin en gaar.