

Bladerdeeghapje met Brugge Abt & Brugge Oud

Ingredienten:

- 2 vellen bladerdeeg
- 50 g Brugge Boter, ongezoeten
- 200 g Brugge Abt in sneetjes
- 50 g gedroogde ham, in snippers
- 2 eierdooiers
- 20 g Brugge Oud, geraspt
- grof zeezout en zwarte peper

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180°.
2. Rol een vel bladerdeeg uit en boter deze licht in met de Brugge Boter. Schik de Brugge Abt en de gedroogde ham op het vel bladerdeeg. Bestrooi met het zout en peper.
3. Leg het 2de vel bladerdeeg op het andere vel bladerdeeg. Plaats op het midden van het deeg een soeptas. Maak vanuit de tas inkepingen in stervorm in het deeg.
4. Draai de uiteinden van het deeg een paar keren rond.
5. Bestrijk het geheel met het losgeklopt eigeel. Strooi in het midden van het deeg nog wat Brugge Oud geraspt.
6. Bak in een voorverwarmde oven van 180° tot het bladerdeeg mooi bruin is.
7. Dien het bladerdeeg lauwwarm of koud op in zijn geheel zodat iedereen naar believen een stuk kan afbreken tijdens het aperitief.

Smakelijk!

4 personen

30 min

Aperitief

2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/bladerdeeghapje-met-brugge-abt-brugge-oud>