

Een Kroos recept

Lente hapje | Bladerdeeg rolletjes

Ingrediënten (15 stuks)

- 1 rol vers bladerdeeg
- 20 gr kruidenkaas
- 400 gr wildpluk
- peper



Wildplukken

- Brandneteltopjes
- Madeliefjes
- Klaver bloemen



De ingrediënten kunnen per seizoen verschillen, maar ga voor dit hapje vooral op zoek naar kruidige, frisse wilde bladeren

Hoe maak je het?

- 1) Verwarm de oven voor op 200° graden.
- 2) Was de brandneteltopjes en andere wildpluk kort en snijd ze fijn. Breng de wildpluk op smaak met een flinke snuf peper.
- 3) Rol het bladerdeeg uit.
- 4) Smeer een eetlepel kruidenkaas op het uitgerolde bladerdeeg
- 5) Verdeel de wildpluk over het bladerdeeg
- 6) Bestrooi met wat zonnebloempitten en rol het bladerdeeg voorzichtig op.
- 7) Nu gaan we schijfjes snijden uit de rol. Snijd met een scherp mes de rol in 15 plakjes.
- 8) Leg de plakjes op een bakplaat met bakpapier
- 9) Bak de rolletjes 15 tot 20 minuten in de oven op 200° graden totdat ze goudbruin zijn.

Let's get wild!