

Vorbereiden:

Zet de gereedschappen klaar en pak de ingrediënten.

Ingrediënten

4 lapjes bladerdeeg

50 gram gehakt

40 gram kaas (blok)

klein stukje ui

klein stukje paprika

1 eetlepel paneermeel

2 eetlepels losgeklopt ei

1 eetlepel oregano

peper, zout en

paprikapoeder

Voor de afwerking:

losgeklopt ei

4 dunne plakjes tomaat

komijnzaad

Gereedschappen

Beslagkom

Lepel en vork

Schaaltjes

Bakplaat met bakpapier

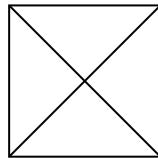
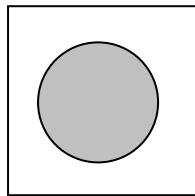
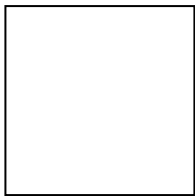
Snijplank

Aardappelschil mesje

Uitvoeren:

Werkwijze

1. Zet de oven aan op 200 °C.
2. Laat het bladerdeeg ontdooien op het plastic.
3. Snijd de kaas in kleine blokjes, maak de ui schoon en snijd hem heel fijn.
4. Maak de paprika schoon en snijd er kleine blokjes van
5. Meng nu in de beslagkom alles goed door elkaar.
6. Verdeel de vulling als mooie bolletjes in het midden over de plakjes bladerdeeg.
7. Vouw de plakjes dicht door de vier punten naar elkaar toe te vouwen.



8. Druk het Italiaans kaas broodje iets plat en leg het op de bakplaat met bakpapier.
9. Bestrijk de broodjes met losgeklopt ei.
10. Leg er een dun plakje tomaat op en bestrooi de broodjes met komijnzaad.
11. Bak de broodjes op 200 gaden in 20 minuten gaar.

Afronden:

Maak je gereedschappen en werkplek goed schoon. Kijk wat er nog meer schoongemaakt moet worden in de keuken.

Evaluëren:

Controleer of alles goed is gegaan. Controleer of alles goed schoon is.

