

Bladerdeeg hapje met ansjovis en bruschetta van Biagi

Altijd leuk als er spontaan vrienden of familie op visite komt, maar wat als je niets in huis hebt? Deze hapjes zet je zo op tafel en zien er ook nog een super leuk uit! Je kunt natuurlijk elke bruschetta of pesto van Biagi gebruiken, maar wij gingen deze keer voor tomaat.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Visgerecht
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	15 minuten

Altijd leuk als er spontaan vrienden of familie op visite komt, maar wat als je niets in huis hebt? Deze hapjes zet je zo op tafel en zien er ook nog een super leuk uit! Je kunt natuurlijk elke bruschetta of pesto van Biagi gebruiken, maar wij gingen deze keer voor tomaat.

Bereidwijze

1. Spoel de ansjovis af onder koud water, droog af en hak ze fijn.
2. Rol het bladerdeeg dun uit met een deegroller in een rechthoekig blad. Besmeer met tomaten bruschetta van Biagi en de ansjovis. En rol op tot een lange cilinder.
3. Snijd het bladerdeeg in plakjes van ongeveer 1 cm en leg ze op het bakpapier en de bakplaat.
4. Bak ze 10 minuten op 180 graden of tot ze goud bruin zijn.
5. Ze kunnen zo wel warm als koud gegeten worden.

Ingrediënten

- 200 g bladerdeeg
- 200 g Tomaat Bruschetta
- 2 gezouten ansjovis

accessoires

- Oven