



Bladerdeeghapje met brie

Bladerdeeg

Brie

Gehakte noten

Vloeibare honing

Elk velletje bladerdeeg in 4 stroken snijden en dan die stroken nog eens halveren.

Snij de brie in dezelfde grootte als het bladerdeeg en leg erop.

Strooi hierover de gehakte noten en een kneepje honing en bak af in een zeer hete oven(225 graden) gedurende ongeveer 10 minuten, is klaar als het bladerdeeg mooi is gerezen en de bovenkant bruin wordt.

Als extra kan er ook nog een stukje peer toegevoegd worden

(bovenop de brie en daarover de honing) om het extra lekker te maken!

Smakelijk Eten.