



Bladerdeegrolletjes met ham en kaas

Snelle hartige rolletjes van bladerdeeg met ham, kaas en een vleugje mosterd. Op tafel binnen een half uur en meteen verdwenen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	18'	16	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 2 vellen bladerdeeg (elk ongeveer 25 x 40 cm)
- 8 plakjes gekookte ham
- 150 gr geraspte emmentaler
- 2 el mosterd
- 1 eigeel
- 1 el melk
- sesamzaad naar smaak
- versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Rol de vellen bladerdeeg uit op een licht bebloemd werkblad en bestrijk ze dun en gelijkmatig met de mosterd.
3. Verdeel de plakjes ham over het deeg en bestrooi met de geraspte emmentaler en wat versgemalen zwarte peper.
4. Rol elk vel bladerdeeg vanaf de lange kant strak op tot een stevige rol en druk de naad lichtjes aan.
5. Snijd elke rol met een scherp mes in schijfjes van ongeveer 2 cm dik. Je bekomt zo circa 16 rolletjes in totaal.
6. Leg de rolletjes met de snijkant naar boven op de voorbereide bakplaat en laat voldoende ruimte tussen elk rolletje.
7. Klop het eigeel los met de melk en bestrijk de bovenkant van de rolletjes ermee met een kwastje.
8. Bestrooi ze naar smaak met sesamzaad.
9. Bak de rolletjes 18 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en krokant zijn.
10. Haal ze uit de oven en laat ze een paar minuten rusten. Dien lauw op.

Tip

Leg de opgerolde deegrollen 15 minuten in de vriezer voor je ze snijdt. Zo behouden de rolletjes hun ronde vorm en raken ze minder snel platgedrukt bij het snijden.

Lekker met

Een frisse groene salade of een kommetje tomatensalsa als dipsaus.

Dranktip

Een droge Brut-schuimwijn of een licht blond bier past uitstekend bij deze hartige hapjes.