

Bladerdeeghapje met peer en roquefort

Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg
- 200 gram roquefort
- 1 blik peren op lichte siroop
- 40 gram gehakte walnoten
- 20 gram boter
- 1 eigeel
- peper, nootmuskaat

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Snijd uit het bladerdeeg 4 grote cirkels. Laat de peer uitlekken en snijd deze in stukjes.
3. Meng met een vork de kaas, de walnoten, de boter, peper en nootmuskaat.
4. Leg op elke cirkel wat peer en wat van het kaasmengsel. Sla ze dubbel en zet ze vast met een beetje eigeel.
5. Bestrijk de rest van het deeg met het eigeel en zet ze 20 minuten in de oven.