

Verkruimeld bladerdeeg als aperitief



6 mensen

10 min voorbereiding

12 min koken

De ingrediënten

2 blikjes van 80g Zanzibar Tonijnvlokken la belle-iloise
1 bladerdeeg (bij voorkeur rechthoekig)
Ongeveer 30 g geraspte Comté kaas
Optioneel: 1 eierdooier voor vergulden

De fasen

- 1- Verwarm de oven voor op 210°C (gasstand 6/7)
- 2- Meng elke crumble met een snufje kaas
- 3- Snijd het deeg kruislings in 3 stukken (ongeveer 11 cm)
- 4- Leg het mengsel in de lengte langs één rand en rol op
- 5- Maak alle rolletjes klaar en bestrijk ze met de vergulding (eigelijk met een beetje water)
- 6- Snijd in plakjes van 2 cm en leg ze op een bakplaat
- 7- Bak 12 tot 15 minuten tot ze mooi gekleurd zijn
- 8- Serveer warm of heet