

Sterslagersham met prei

Ingrediënten: (voor 4 pers.)

- 4 wit van prei van 10 cm
- 4 schijfjes Breydelham van ongeveer 10 cm breed
- 4 lapjes bladerdeeg van 10/10 cm
- 1 eierdooier
- pijnboompitten, sesamzaadjes,...

Werkwijze:

- Snij de preien op de juiste lengte, was ze goed onder de kraan en kook ze beetgaar in gezouten water. Laat ze vervolgens goed uitlekken en afkoelen en rol ze nadien in de sneden Breydelham.
- Daarna rol je de prei met Breydelham in het bladerdeeglapje en knijp je dit goed dicht. Wrijf het bladerdeegpakketje goed in met eigeel en bestrooi naar keuze met wat nootjes, zaadjes of gemalen kaas. Bak dit af op 200° gedurende 10 min. Eenmaal uit de oven kan je zo'n rolletje serveren met een slaatje als voorgerecht. Een lekker alternatief voor de typische kaasroll!

TIP: wanneer je zo'n rol in kleinere stukjes snijdt met een prikkertje erin, kan je ze serveren als aperitiefhapje.

Bron: www.breydel.be



Dit recept vindt U ook op www.sterslager.be