



Bladerdeegflapjes met Toma'Dor tomaten

 4 personen Type gerecht: Apero

Ingrediënten:

- 15 Toma'dor tomaatjes
- 1 rechthoekig vel kant-en-klaar bladerdeeg
- 1 grote burrata
- Handvol verse basilicum
- 2 eetlepel olijfolie
- 1 koffielepel Italiaanse kruiden
- 1 eidooier
- Peper en zout

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Snijd lange rechthoeken van het bladerdeeg en halveer de tomaatjes.
- Snijd de burrata in stukjes en schep het romige mengsel op de helft van de bladerdeegflapjes.
- Leg er de halve Toma'dor tomaatjes op, kruid met peper en zout, de Italiaanse kruiden en olijfolie.
- Hak de helft van de basilicum fijn en schik op de burratavulling.
- Sluit de bladerdeegflapjes en sluit de randen goed met behulp van een vork. Leg ze op een bakplaat met bakpapier.
- Klop de eidooier los in een kommetje en bestrijk de bladerdeegflapjes met het eigeel.
- Bak ze zo'n 15 tot 18 min. goudbruin in de oven. Serveer met extra basilicum.



www.stoffels-tomaten.be

100%
Stoffels
TASTE COMES NATURALLY