



Barbar Bok

Bock | 8% | België

Two Chefs Brewing Billy Biscuit

Bock | 8,5% | Nederland

Geen 18, geen alcohol

Mini bladerdeeghapjes met blauwe kaas en peer

door: Yvonne van Houtum

Voor 24 hapjes

Ingrediënten

- 8 plakjes bladerdeeg
- 2 peren
- 100 gram kruimelige blauwe kaas, zoals Danablu
- handje walnoten, fijngehakt
- 2 theelepels verse tijm
- 2 eetlepels vloeibare honing
- 1 eidooier

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C, laat het bladerdeeg ontdooien en maak ondertussen de vulling voor de hapjes.

Schil de peer, verwijder het klokhuis en snijd in fijne blokjes. Hak ook de walnoten fijn. Meng in een kom de peer samen met de walnoten, honing en tijm tot een zoete vulling.

Snijd de plakjes bladerdeeg in vieren en leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier. Schep in het midden een beetje van de vulling en kruimel daarover wat blauwe kaas.

Vouw de hoekjes naar het midden en knijp de ontstane puntjes een beetje omhoog zodat de vulling op z'n plaats blijft tijdens het bakken. Klop de eidooier los en bestrijk het bladerdeeg hiermee voor een mooie bruine kleur na het bakken.

Bak de hapjes gaar in 15 - 18 minuten.

Deze mini bladerdeeghapjes met blauwe kaas en peer zijn zowel hartig als zoet en passen daardoor perfect bij wat zoetere en volle bockbieren, zoals Barbar Bok 8,0% (met honing en koriander) en Two Chefs Brewing Billy Biscuit 7,2% (met bokkenpootjes).

Tip! Zorg ervoor dat de hapjes niet te dicht tegen elkaar aanliggen in de oven. Beter bak je twee keer twaalf stuks.

Notities: