Bladerdeeg hapjes met ham en kaas



**Ingrediënten:**

* 5 plakjes bladerdeeg
* 100 gr ham blokjes
* 5 eetlepels crème fraiche
* Chorizo stukjes uitgebakken
* 50 gr zongedroogde tomaatjes
* Lente uitjes gesnipperd
* handje geraspte kaas
* 1 eidooier

**Bereiding:**

Verwarm de oven op 200 graden. Snijd de zongedroogde tomaatjes in stukjes. Neem een plakje bladerdeeg en voeg in het midden een eetlepel roomkaas toe en smeer dit wat uit. Verdeel vervolgens de chorizo , een deel van de zongedroogde tomaatjes en ham blokjes en lente ui er overheen. Vouw vervolgens alle punten naar binnen, met een beetje speling tussen de randjes. Klop de eidooier en besmeer de bovenkant van het bladerdeeg ermee.

Strooi als laatst wat geraspte kaas er overheen. Herhaal dit met de rest van de ingrediënten. Bak de bladerdeeg pakketjes af on ongeveer 22 minuten of tot deze gaar en goudbruin zijn. Let op : is heet, beetje laten afkoelen