



heerlijk, hip & handig bladerdeeghapjes

Met een rol kant-en-klaar bladerdeeg kun je eenvoudig eindeloos lekkere hapjes maken. Dit keer eenhappers voor een borrel met vrienden of speciaal bij een glas champagne op oud & nieuw.



Verwarm de oven voor op 220°C.

Prik **150 g (middelgrote) zoete aardappels** rondom in. Rooster de aardappels in de oven gaar in ± 30 min. Neem uit de oven en laat iets afkoelen. Pel de aardappels en prak ze heel fijn. Laat helemaal afkoelen.

Verwarm intussen in een koekenpan **½ el olie** en bak op half hoog vuur **60 g mini-blokjes chorizo**, **100 g fijngesneden gemengde bospaddenstoelen**, **1 kleine fijngesneden ui**, **1 fijngesneden teen knoflook** al omscheppend in ± 8 min. gaar. Laat afkoelen en meng met de zoete aardappel, **blaadjes van 3 takjes tijm** en **½ losgeklopt ei**. Breng op smaak met zout en peper.

Snijd **1 rol Tante Fanny bladerdeeg** (42x24 cm) in de lengte door met een **gekartelde raviolisnijder**.

Kerf in de lengte van beide stukken over het midden een ondiepe lijn – niet helemaal doorsnijden. Kerf ook in de breedte 6 lijnen, zodat je vakjes krijgt van 6x6 cm. Bestrijk 1 vel deeg dun met **losgeklopt ei**. Leg een hoopje vulling in

bladerdeegravioli met paddenstoel en chorizo

- hapje (14 stuks)
- bereiden ± 25 min. / oven ± 30 min.

het midden van alle vakjes. Dek af met het tweede stuk deeg – met de ingekerfde lijnen omhoog – en snijd met de raviolisnijder of een scherp mes langs de gekerfde lijnen. Druk de ruimte om de vulling goed aan. Bestrijk de ravioli met de rest van het ei en leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Maak een sneetje in het midden van elke ravioli, zodat de stoom kan ontsnappen.

Schakel de oven terug naar 200°C en bak de ravioli in het midden van de oven gaar in ± 20 min. Garneer de ravioli met **takjes tijm**.

Serveer warm of koud.

VARIATIE 1: MET PAPRIKA

Vervang de aardappel door 2 gepureerde, geroosterde paprika's en de paddenstoelen door 150 g erwten. Neem i.p.v. tijm 3 el fijngesneden munt.

VARIATIE 2: MET ARTISJOK

Vervang de aardappel door 225 g gepureerde, uitgelekte artisjokken (potje), de paddenstoelen door fijngesneden venkel en de chorizo door parmaham. Neem i.p.v. tijm 3 el fijngesneden basilicum. **d.**

