

“Hartige Old Amsterdam beignets”



Heerlijke hartige snacks voor feestelijke gelegenheden of als hapje tussendoor.

Voor 12 stuks heb je nodig:

12 plakjes roomboter bladerdeeg
(ca 45 g per stuk), uit de diepvries
100 g gekookte ham
100 g Old Amsterdam
40 g groene olijven zonder pit
2 eetlepels gehakte peterselie
2 eetlepels gehakte bieslook
4 eetlepels gehakte hazelnoten
50 g crème fraîche
vers gemalen zwarte peper
1 ei
1 eetlepel melk
maanzaad
sesamzaad

Hoe maak je het:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Laat het bladerdeeg ontdooien. Steek rondjes uit 4 plakken. Snijd de ham en het stukje Old Amsterdam in kleine blokjes. Hak de lijven klein en meng ze met de blokjes, olijven, kruiden, 2 eetlepels gehakte noten, crème fraîche en peper door elkaar. Verdeel deze massa over de 12 deegplakjes en maakt de randen nat met water. Vouw 4 plakjes tot een driehoek en klap de ronde plakjes dubbel. Druk de randen goed aan met een vork zodat meteen een gekartelde rand ontstaat. Leg de beignets op een met bakpapier beklede bakplaat. Klopt het ei los met de melk en bestrijk hiermee de bovenkant van de beignets. Bestrooi er 4 met maanzaad, 4 met sesamzaad en 4 met de rest van de gehakte nootjes en druk ze wat aan. Schuif de bakplaat in de oven en bak de beignets gedurende 20 minuten. Serveer de Old Amsterdam beignets warm of lauwwarm.