

Lofbuideltjes in de oven

(Voor 2 personen)

Ingrediënten:

- 4 plakjes bladerdeeg
- 2 struikjes lof
- ±50 gr. Achterham
- geraspte kaas
- zout, peper
- bruschetta-kruiden
- ovenschotel

Bereiding:

- De lof 5 min. koken.
- Verwarm de oven voor op 200°C.
- De ovenschotel invetten met olie of boter.
- Snij de lof en ham in stukjes en vermeng het met een deel van de geraspte kaas, peper, zout en de bruschetta-kruiden.
- Leg 2 plakjes bladerdeeg in de ingevette ovenschaal en verdeel het

mengsel hier over, leg het andere plakje erop en druk de randen aan.

- Bestrijk de bovenkant met wat water en strooi er de rest van de geraspte kaas over en dit licht aandrukken.
- Bak ze op 200°C. in 20 min. in de oven.

