

Gevuld croissantbrood (6 personen)

Ingrediënten:

- 1 blik croissantdeeg
- 100 g fijngesneden ham
- 2 eieren
- 2 el fijngesneden bieslook
- 100 g geraspte kaas
- zout/peper
- losgeklopt ei

Bereiding:

- verwarm de oven voor op 200 °C
- Haal het deeg uit de verpakking, rol het uit en leg het in een ster op de beklede bakplaat.
- Roerbak de eieren, ham, kaas, bieslook, zout en peper in de wok of koekenpan.
- Verdeel het mengsel over de kern van de ster en vouw de punten naar binnen over de vulling.

- Bestrijk het deeg met losgeklopt ei of melk en bak het in de oven in ±25 min. goudbruin.
- Laat even afkoelen en verdeel dan over de borden.

