



OMELETCUPS MET DROGE WORST

5 eieren
40 gram Stegeman Ambachtelijk naturel
1 sjalot
3 takjes peterselie
100 gram rode paprika
Mini muffin bakblik

1. Verwarm de oven voor op 180 graden en vet het mini muffin bakblik in met olijfolie.
2. Snijd de droge worst in kleine blokjes. Pel en snipper de sjalot en hak de peterselie fijn.
3. Halveer de paprika en verwijder de zaadlijsten. Snijd eerst in smalle reepjes en vervolgens in blokjes. Kluts de eieren en meng alle ingrediënten door elkaar. Breng op smaak met peper en zout.
4. Verdeel het eimengsel over het muffin bakblik en plaats het bakblik 20 minuten in de voorverwarmde oven.

BLADERDEEGPAKKETJES MET BRIE EN DROGE WORST

8 vellen bladerdeeg
100 gram brie
80 gram Stegeman Ambachtelijk naturel
1 ei

1. Ontdooi de bladerdeegvellen, verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Snijd de worst in smalle reepjes en de brie in plakken.
3. Snijd de bladerdeegvellen diagonaal door en verdeel over ieder vel de brie en reepjes worst. Vouw pakketjes van het bladerdeeg.
4. Kluts het ei en bestrijk de bladerdeeg pakketjes met het eimengsel. Verdeel de pakketjes over de bakplaat en plaats 20 minuten in de voorverwarmde oven. Bak de pakketjes tot deze goudbruin zijn.