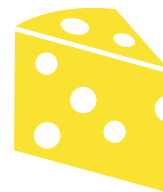


BRIE EN CROUTE

met pecannoten en cranberry's



Recept :

1. Verwarm de oven voor op 220 graden;
2. Hak de pecannoten en cranberry's grof in stukjes;
3. Leg het bladerdeeg op een licht met bloem bestuifde oppervlakte;
4. Breng in het midden van het bladerdeeg wat honing aan en strooi daar de pecannoten en cranberry's overheen;
5. Plaats de brie bovenop de noten en cranberry's;
6. Vouw de punten van het bladerdeeg naar het midden toe en druk dicht met je vinger;
7. Meng de eierdooier met een eetlepel water;
8. Smeer het hele bladerdeeg in met dit mengsel;
9. Plaats de brie vervolgens met de cranberry's en noten aan de bovenkant op een bakpapier in een ovenschaal;
10. Laat het geheel ongeveer 20 - 25 minuten bakken totdat het bladerdeeg goudbruin is;
11. Laat ongeveer 5 minuutjes afkoelen en serveer met wat toastjes of brood.

Eet smakelijk!

Benodigdheden :

voor vier personen

- Een stukje
BRIE
- Bevroren
BLADERDEEG
- Een bakje
CRANBERRY's
- Een bakje
PECANNOTEN
- Een beetje
HONING
- De dooier van één
EI

