

Kerstboompjes in bladerdeeg

1 vel bladerdeeg, 50g pijnboompitten, olijfolie afhankelijk van de gewenste dikte van de pesto, 50g basilicumblaadjes en 50g parmezaanse kaas, prikkers.

Rol je bladerdeeg open en snij reepjes van 2cm dikte. Maak erna je pesto met de turbochef. Hak eerst de basilicumblaadjes fijn met de turbochef en voeg erna de pijnboompitten en parmezaanse kaas toe. Hak alles mooi fijn en voeg olijfolie toe tot je de gewenste dikte bereikt hebt.

Smeer erna de pesto open met de silicone borstel op de bladerdeegreepjes en rol deze op tot kerstboompjes. Steek ze op stopjes en leg de kerstboompjes op het multiflex deegblad en bak deze 15' in een voorverwarmde oven van 180°C. Laat deze kerstboompjes afkoelen alvorens te serveren.

Tine Monserez

tinetupperware@outlook.com