

Hartige flappen met oesterzwammen en brie

Vorbereiding 10 MINUTEN

Bereiding 15 MINUTEN

Ingrediënten

300 gram oesterzwammen

30 gram roomboter, olijfolie kan ook

100 gram brie

4 plakken roomboter bladerdeeg

1 ei

salie vers of gedroogd

zeezout en vers gemalen peper



Instructies

1. Verwarm de oven voor op 225 graden Celsius.
2. Scheur de oesterzwammen in kleine stukken en bak ze met wat fijn gesneden salie en een klont roomboter goudbruin in een pan.
3. Breng de oesterzwammen op smaak met grof zeezout en gemalen peper.
4. Snijd de brie in plakken van ongeveer twee centimeter lang en een halve centimeter dik.
5. Leg vier plakken bladerdeeg op een stuk bakpapier.
6. Leg op elke plak bladerdeeg wat brie en een schepje gebakken oesterzwammen met salie.
7. Vouw het bladerdeeg als een enveloppe dicht en druk de randjes aan met je vingers.
8. Prik kleine gaatjes in de bovenkant zodat het vocht tijdens het bakken kan ontsnappen.
9. Bestrijk het bladerdeeg met een beetje losgeklopt ei en bestrooi met wat grof zeezout.
10. Bak de flappen in het midden van de oven af in ongeveer 15 minuten.

Tip:

Houd je niet zo van de smaak van brie? Je kunt de flappen ook maken met andere soorten zachte kaas zoals mozzarella of ricotta.