



Bladerdeegrolletjes met ham en kaas

Snelle hartige rolletjes van bladerdeeg met ham, kaas en een vleugje mosterd. Op tafel binnen een half uur en meteen verdwenen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	18'	16	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 2 vellen bladerdeeg
- 8 plakjes gekookte ham
- 150 gr geraspte emmentaler
- 2 el mosterd
- 1 eigeel
- 1 el melk
- sesamzaad naar smaak
- peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Rol de vellen bladerdeeg uit en bestrijk ze dun met de mosterd.
3. Verdeel de plakjes ham over het deeg en bestrooi met de geraspte emmentaler en wat peper.
4. Rol elk vel bladerdeeg vanaf de lange kant strak op tot een rol.
5. Snijd elke rol met een scherp mes in plakjes van ongeveer 2 cm dik.
6. Leg de rolletjes met de snijkant naar boven op de bakplaat, met wat ruimte ertussen.
7. Klop het eigeel los met de melk en bestrijk de rolletjes ermee.
8. Bestrooi ze met wat sesamzaad.
9. Bak de rolletjes 18 minuten in de oven tot ze goudbruin en krokant zijn en dien ze lauw op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)