

Feestelijke Carpaccio Hapjes

Krokante bladerdeegbodempjes met carpaccio, romige truffelmayo en Parmezaanse kaas — een elegant hapje dat perfect is voor borrels, feestdagen of een gezellige tafel vol kleine gerechten.



Ingrediënten:

- Roomboter bladerdeeg Koopmans
- Carpaccio
- Rucola
- Geraspte Parmezaanse kaas
- Truffelmayo
- Geroosterde pijnboompitten
- Peper & zout

Bereiding:

1. Bladerdeeg bakken

Snijd de bladerdeegplakjes in vier gelijke stukjes.
Prik met een vork gaatjes in het deeg zodat het niet te veel rijst.
Bak de stukjes bladerdeeg volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Laat volledig afkoelen.

2. Beleggen

Beleg de afgekoelde bladerdeegbodempjes met:

- Carpaccio
- Rucola
- Geraspte Parmezaanse kaas
- Een swirl truffelmayo
- Geroosterde pijnboompitten
- Breng op smaak met peper en zout.



Eet smakelijk!