



Bladerdeeg hapjes met kip, Goudse kaas en honing mosterd



Ingrediënten

- 250 gram kipfilet in repen
- 200 gram Henri Willig Gouda Jong 48+
- 270 gram bladerdeeg (1 rol)
- 1 theelepel zout
- 0.52 theelepel zwarte peper
- 1 theelepel paprikapoeder
- 2 eetlepel Henri Willig Honing Mosterd
- 2 eetlepel honing
- 2 eetlepel olijfolie
- Extra: 1 eigeel, 1 tl melk, sesamzaadjes. Om de hapjes te decoreren.

Deze hartige bladerdeeghapjes zijn klein van formaat, maar groots van smaak. De combinatie van malse, gekruide kip en pittige mosterdvulling zorgt voor een perfect balans tussen kruidig en romig, met een knapperige bite dankzij het goudbruin gebakken bladerdeeg. Ideaal als borrelhapje, voor bij de brunch of als luxe snack tijdens een feestje!

Bereidingswijze

- 1: Marineer de kip in een mengsel van de mosterd, kruiden, honing en olie. Laat de kip ongeveer 10 minuten in het mengsel marineren.
- 2: Bak de kip in een koekenpan rondom goudbruin, tot bijna gaar.
- 3: Snijd het bladerdeeg in vierkantjes van ongeveer 8x8 cm. Neem een vierkantje en leg dit met de punt naar je toe. Leg hierop een plakje Goudse kaas en een stukje kip op. Vouw de punten naar elkaar toe en druk ze goed samen. Doe dit met alle stukjes bladerdeeg.
- 4: Leg ze op een bakplaat met bakpapier.
- 5: Klop het eigeel los met de melk en bestrijk de bladerdeeghapjes hiermee. Strooi er nog wat sesamzaadjes over en bak ze in een voorverwarmde oven van 220 graden (hetelucht 200) in ongeveer 12-15 minuten goudbruin en gaar.

Hoe zorg ik dat het bladerdeeg knapperig blijft met deze vulling?

Zorg dat de kip niet te vochtig is en gebruik eventueel een dun laagje paneermeel of geraspte kaas onder de vulling om vocht op te vangen.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Serveer- en variatietips:

- **Bijgerecht:** De bladerdeeghapjes zijn ook heerlijk bij een soepjes, zoals pompoen- of tomatensoep.
- **Extra smaak:** Vervang de kip door pulled chicken of gerookte kip voor een smaakvoller geheel.
- **Luxe twist:** Vervang de Goudse kaas voor Henri Willig Geitenkaas voor een milde, maar luxe twist.

Dit recept is in opdracht gemaakt door [Elllousiacooking](#).
