

# GEEN-TIJD-OM-EEN-BOOM-OP-TE-ZETTEN-HAPJE

bereidingstijd 30 min

## Ingrediënten

- 1 JAN Bladerdeeg
- 1 potje pesto
- 150 g geraspte kaas (mozzarella)
- 30 g pijnboompitten
- 200 g snoeptomaten
- 1 geklopt ei



JE VINDT 'T IN  
HET KOELVAK



## Bereiding



- STAP #1 Verwarm de oven voor op 180°C
- STAP #2 Rol het bladerdeeg over de lengte (staand) uit op een bakplaat
- STAP #3 Bestrijk het bladerdeeg in een driehoekvorm met pesto
- STAP #4 Snijd met een mes aan weerszijde van de boom / driehoek, schuin omhoog, stroken van 3 cm in het bladerdeeg
- STAP #5 Snijd het deeg aan beide zijden van de stam in
- STAP #6 Druk met een kleine steekvorm of het dopje van een waterfles rondjes uit de stroken deeg
- STAP #7 Bestrooi de pesto met geraspte kaas en de helft van de pijnboompitten
- STAP #8 Vouw de stoken van boven naar onder kruislings over elkaar dicht, maar laat de onderste twee stroken open
- STAP #9 Vouw het deeg aan de onderkant van de kerstboom naar binnen en vouw de stam dubbel
- STAP #10 Vouw nu de laatste twee stoken kruislings over elkaar zodat de pesto geheel is bedekt met bladerdeeg
- STAP #11 Plaats de cherrytomaten in de uitgestoken rondjes
- STAP #12 Bestrijk het bladerdeeg met het losgeklopte ei
- STAP #13 Bestrooi de kerstboom met de resterende pijnboompitten
- STAP #14 Bak de kerstboom in de oven in circa 20 minuten goudbruin en knapperig
- STAP #15 Serveer het pestobrood als hapje bij de borrel of bijgerecht aan tafel

