



BLADERDEEG MET ZALM, VIJGEN EN MOZZARELLA

NODIG (4 PERS)

- 4 plakjes bladerdeeg
- vijgen gesneden in 6 partjes
- 6 tomaatjes in kwarten gesneden
- 125 gram mozzarella
- paar takjes basilicum
- 10 gram geschaafde amandelen
- 75 gram gerookte zalm
- peper & zout

DOEN

1. Verwarm oven op 220 . Ontdooi bladerdeeg op een ovenschaal bedekt met bakpapier. Vouw de zijanten van het bladerdeeg een halve centimeter naar binnen.
2. Prik met vork een paar gaatjes in het bladerdeeg. Verdeel de tomaatjes, vijgen, mozzarella, amandelschaafels en basilicum erover. Breng op smaak met peper en zout.
3. Zet ongeveer 15 minuten in de oven totdat het gaar is. Rangschik de zalm en garneer nog met wat basilicum.

Tip: heb je geen zalm, dan kun je ook gerookte ham gebruiken en ipv amandelen pijnboompitten.



WWW.BONAPETIT.NU