

Paddenstoelen hapjes

Paddenstoelen hapjes, lekker als voorgerecht of tijdens een feestje. Ik heb gekozen voor een mix van diverse paddenstoelen, natuurlijk kun je ook kiezen voor 1 soort. Paddenstoelen zijn kleine smaakbommetjes, wat mij betreft niet vergelijkbaar met champignons (ook lekker, maar anders). Naast dit basis recept kun je ook prima variëren door bijvoorbeeld wat rauwe ham toe te voegen of parmezaanse kaas. Experimenteer en beslis welke smaak jouw smaak is.

Voor: 10-12 hapjes

Bereidingstijd: < 30 minuten

Ingrediënten

- 300 gram paddenstoelen
- Paar theelepeltjes kruidenkaas
- 6 vellen filodeeg
- Peper/zout/olijfolie

Bereiding

Snij (of scheur) de paddenstoelen in kleine stukjes.

Verwarm wat olijfolie in een pan en bak de paddenstoelen totdat ze gaar zijn (en al het vocht verdampt)

Laat ze op een stuk keukenpapier uitlekken zodat het laatste vocht niet meekomt in het filodeeg.

Verwarm de oven op 220 graden.

Leg 1 vel filodeeg op je werkblad, snij deze door de helft en vouw ieder stuk weer dubbel. Nu heb je een smalle lange reep filodeeg van 2 laagjes.

Leg hierop 1 flinke eetlepel paddenstoelenmix en 1 theelepel kruidenkaas.

Vouw nu het filodeeg in een driehoek op (dit is misschien even een kleine puzzel...)

Leg een stuk bakpapier op de bakplaat, leg hierop de driehoekjes en bestrijk op de bovenkant met een kwastje wat olijfolie.

Bak de paddenstoelen hapjes in 12-15 minuten goudbruin.