

Gevulde bladerdeeghapjes met mozzarella en chorizo

6 pers,

1 vel [bladerdeeg](#)

• 1/2 bol [mozzarella](#)

• 12 sneetjes [chorizo](#)

• 1 ei

• dipsaus naar keuze

Bereiding

1. Rol het vel bladerdeeg open. Snij in 12 driehoeken.
2. Beleg elke driehoek met chorizo en een stukje mozzarella en rol dicht. Plooi goed dicht.
3. Meng eventueel een eidooier met een beetje water. Wrijf de hapjes in met dit mengsel. Het zorgt voor een mooie kleur.
4. Bak 20 minuten op 180 graden Celsius in een voorverwarmde oven.
5. Geef er een dipsaus bij,