

Kaasbladerdeegjes van Yvonne:

Men neme een pakje bladerdeeg uit de diepvries en laat ze ontdooien.

Dan snij je ze in 2 en door.

Op de helften leg je een stukje feta, bestrooi met tijm en en druppel honing.

Dan rol je m op, zodat je de kaas niet meer ziet en “ prakt’ het deeg dicht aan de zijkant met een vorkje.

Bovenop nog even bestrijken met ei en dan de tijd in de over die op het pakje staat. (ik dacht 25 min op 200 graden, maar dat weet ik niet zeker meer).

eet smakelijk!