

Croissant met vulling



Lunchgerecht

vlees + vegetarisch

20 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 30 minuten



Ingrediënten

- 1 blik party croissantdeeg , van Danerolles
- 1 blik cocktailworstjes
- brie of Port salut voor de vegetariërs
- 1 geklutst scharrelei(eren) , je kan ook melk gebruiken

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor volgens de beschrijving op het blikje. Maak het blikje open (op het etiket staat hoe).
2. Rol het deeg open en snijd het deeg los op de lijn met gaatjes die je ziet. Rol het cocktailworstje of stukje brie in het deeglapje en leg op een bakblik met bakpapier.
3. Klop het ei en smeer de broodjes aan de bovenkant in (worden ze mooi glimmend bruin). Bak het voor 8 minuten in de oven.
4. Laat even een beetje afkoelen