

Kerstboom in bladerdeeg met pesto

1. BENODIGDHEDEN

Pesto

- 20 gr Parmezaanse kaas
- 1 eetlepel pijnboompitten
- Olijfolie
- 1 teentje look
- 1/3 (plant) basilicumblaadjes
- Peper en zout

Kerstboom

- 2 x bladerdeeg
- Pesto
- 1 eierdooier



2. BEREIDING

Pesto

1. Voeg alle ingrediënten bij elkaar en mix deze fijn.
2. Voeg beetje bij beetje de olijfolie eraan toe zodat je een dikke gebonden saus krijgt.
3. Breng op smaak met peper en zout.

Kerstboom

1. Warm de oven voor op 180 °C.
2. Bestrijk 1 bladerdeeg met de pesto.
3. Leg het 2^{de} vel erop.
4. Snijd er een kerstboom uit.
5. Snijd voor de takken reepjes van 1 à 1,5 cm.
6. Draai deze reepjes om.
7. Doreer (*) alles met een geklutste eierdooier en een paar drupjes water.
8. In de oven afbakken gedurende 15 minuten.
9. Warm opdienen.



(*) Doreren= de vormpjes instrijken met een geklutst ei zodat ze een lichte glans krijgen na het bakken.