



Broodsticks met pesto



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg
- 2 1/2 eetlepels pesto (versgemaakte (zie basisrecept))
- 4 eetlepels parmezaan (geraspt)
- 1 ei (losgeklopt)
- oregano (gedroogd)

Bereidingswijze

- 1.** Rol het bladerdeeg uit en snij het in langwerpige repen van 2 cm breed. Sommige repen zullen korter zijn, maar dat is niet erg.
- 2.** Bestrijk elke reep met een beetje pesto en bestrooi met parmezaan. Rol elke reep op in een spiraal en leg op een met bakpapier beklede bakplaat.
- 3.** Bestrijk elke reep met een beetje pesto en bestrooi met parmezaan. Rol elke reep op in een spiraal en leg op een met bakpapier beklede bakplaat.
- 4.** Bestrijk met het losgeklopte ei (gebruik een keukenpenseel) en bestrooi met de oregano.
- 5.** Zet ± 12 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven.