



Spiraalkoekje met pesto van gedroogde tomaten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 vel kruimeldeeg
1 potje halfgedroogde tomaten (op olijfolie)
1 teentje knoflook
6 blaadjes basilicum
1 eetlepel pijnboompitten
peper en zout
1 ei

Bereidingswijze

- 1.** Rol het vel kruimeldeeg uit.
- 2.** Mix de tomaten met de helft van de olijfolie, de knoflook, de basilicum, de pijnboompitten, peper en zout tot een glad mengsel. Bestrijk het volledige kruimeldeeg hiermee.
- 3.** Rol op tot een worst en bestrijk deze volledig met losgeklopt ei.
- 4.** Snij de worst in rondjes. Leg deze als ronde spiraaltjes naast elkaar op bakpapier op een bakplaat. Zet 25 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Serveer warm of lauw.