



Herfstpestobladerdeegrolletjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

Voor de pesto:

- 1 zak babyspinazie
- 1 bosje verse basilicum
- 2 eetlepels hazelnoten
- 50 gram parmezaan
- 1 1/2 deciliter olijfolie
- 1 teentje knoflook
- peper en zout
- 1 rol bladerdeeg (kant-en-klaar)
- 1 pak strooimozzarella
- 1 ei

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de pesto: doe de spinazie en de basilicum (met takjes) in een maatbeker of keukenrobot. Voeg de hazelnoten, de Parmezaanse kaas, de olijfolie, de knoflook, peper en zout toe. Mix met de staafmixer of in de keukenrobot tot een glad mengsel.
- 2.** Rol het bladerdeeg uit en bestrijk het met de pesto. Bestrooi met de mozzarella en rol het deeg op tot een worst.
- 3.** Bestrijk met losgeklopt ei. Snij in plakjes. Leg deze naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 20 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.