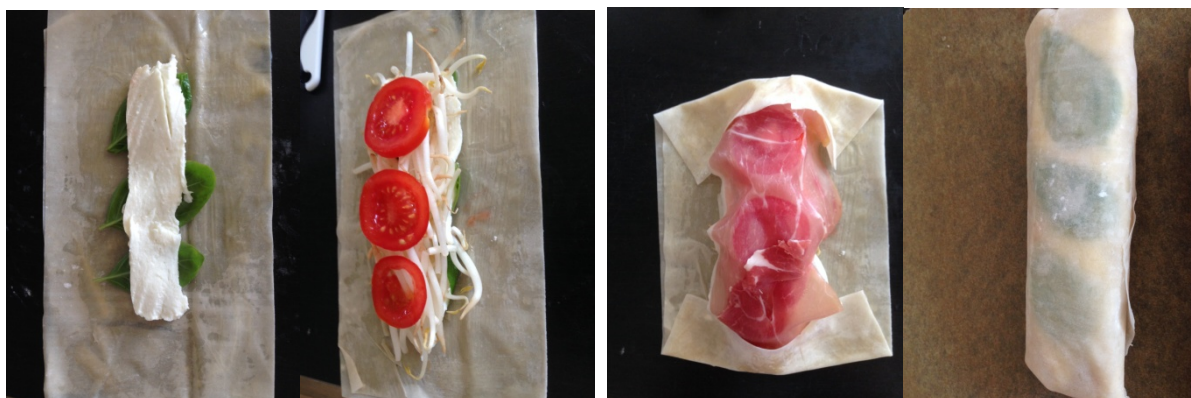


26. Italiaanse Taugé rolletjes



Ingrediënten voor 4 stuks

- 5 vellen filodeeg
- Boter, gesmolten
- 12 blaadjes basilicum
- 1 bol mozzarella, in plakjes gesneden
- 100 gr taugé
- Gedroogde oregano
- 3 kleine tomaten, in plakjes gesneden
- 4 plakken seranoham

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 220°C
2. Neem een velletje filodeeg. Bestrijk deze met boter en vouw hem dubbel.
3. Leg in het midden van het filodeeg 3 blaadjes basilicum. Leg daar bovenop ¼ deel van de mozzarella.
4. Leg daarop 25 gr taugé. Let op dat deze allemaal in dezelfde lengterichting liggen zodat ze straks niet door het deeg heen prikken.
5. Strooi wat oregano over de taugé en leg daarop 3 plakjes tomaat. Dek de tomaten af met een plakje seranoham.
6. Bestrijk het filodeeg met boter en vouw de hoekjes naar binnen. Snijd 1 vel filodeeg in 4 repen. Leg 1 reep op de seranoham en bestrijk ook deze met boter.
7. Vouw er vervolgens een rolletje van en leg met de naad naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk de bovenkant van het rolletjes met de boter. Maak op deze wijze nog 3 rolletjes.
8. Bak de Italiaanse Taugé rolletjes ongeveer 25 minuten tot ze mooi goudbruin zijn.

Zowel warm als koud lekker, als lunch, snack of als voorafje bij een Italiaans diner. Eet smakelijk!