



Hamhoorntjes

Datum: 28-11-2005
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Vulling:

- 1 1/2 el boter
- 1 1/2 fijngehakt ui
- 2 tenen knoflook fijngehakt
- 150 gr gekookte ham in blokjes
- 150 gr spek in blokjes
- 150 gr champignons in schijfjes
- 1 bosje gehakte peterselie
- 3 el kwark
- zout
- peper
- nootmuskaat

Hoorntjes:

- 12 vellen bladerdeeg

Bestrijken:

- 1 eigeel
- 2 el melk

Bereidingswijze:

Oven op 200 graden voorverwarmen. Boter smelten en de ui en knoflook er in fruiten. Champignons, ham, spek en peterselie erbij doen en mee fruiten.

Hammengsel van het vuur nemen en laten afkoelen. Kwark er door roeren en kruiden met zout, peper en nootmuskaat.

Het bladerdeeg op de werkplek met meel leggen en in 12 driehoeken snijden. Op de brede kant wat hamvulling leggen en op rollen tot een hoorntje (er moet een hoekje te zien zijn). Met het hoekje naar beneden op een bakblik leggen en 20 minuten rustig laten koelen. Eigeel met melk mengen en de hamhoorntjes ermee bestrijken. Hamhoorntjes 20 tot 25 minuten in de oven bakken.