

Mini bacon- en kaasvlinders / Mini Bacon and Cheese Palmiers



Boodschappenlijstje

1/2 rol bladerdeeg	100 gram pecorino romano, geraspt
4 plakjes bacon	50 gram mozzarella, verkruid
wat olie, om in te bakken	1 vrije uitloop bio-ei, losgeklopt

Zo maak je de bacon & kaasvlinders

Rasp en verkruid de kaas en bak de bacon in een klein beetje olie krokant.

Klop het ei los en zet het even opzij.

Verwarm de oven tot 200°C / 180°C hete lucht

Rol het bladerdeeg uit en snij het in twee gelijke delen, of verdubbel het recept, behalve het ei.

Strooi pecorino en mozzarella over het deeg, bedek met vershoudfolie en rol het er zachtjes in.

Verkruid de bacon, strooi het over de kaas en rol het zacht in, onder vershoudfolie.

Rol het deeg van onder naar boven tot aan de middenlijn, doe dit ook vanaf de andere kant.

Snij het deeg in stukjes van 2 cm, leg de bacon & kaasvlinders plat op de bakplaat.

Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de vlinders in 10 - 12 min goudbruin.

Laat de bacon- en kaasvlinders afkoelen op een rooster of eet ze warm.

Mini bacon- en kaasvlinders / Mini Bacon and Cheese Palmiers



Shopping list

1/2 roll puff pastry	100g pecorino romano, grated
4 slices of bacon	50g mozzarella, crumbled
some oil, for frying	1 free-range organic egg, beaten

How to make the Bacon and Cheese Palmiers

Grate and crumble the cheese and fry the bacon until crispy in a little bit of oil.

Beat the egg loose and set it aside.

Heat the oven to 200°C / 180°C fan

Roll out the puff pastry and cut it into two equal parts, or double the recipe, except for the egg.

Sprinkle pecorino and mozzarella over the dough, cover with cling film and gently roll it in.

Crumble the bacon, sprinkle it over the cheese and roll it in gently, under cling film.

Roll up the dough from bottom to centerline and do the same from the other side.

Cut the dough into 2 cm pieces, then put the palmiers flat on the baking tray.

Slide the tray in the middle of the oven, bake the palmiers in 10 - 12 minutes golden brown.

Allow the bacon and cheese palmiers to cool on a wire rack or eat them warm.