

# Bladerdeegring met avocado, zalm en Boursin



## Ingrediënten

### Voor de bladerdeegring:

- 1 vel bladerdeeg
- 1 eidooier
- zwarte sesamzaadjes
- bakspray

### Voor de vulling:

- 1 Boursin Zacht & Romig Knoflook & Fijne Kruiden
- 2 avocados
- 200 g gerookt zalmhaasje
- 1 bakje braambessen
- 1 scheutje room
- citroensap
- pezo
- Cress en/of scheuten naar keuze

## Bereiding

Recept voor 4 personen.

### Benodigdheden:

Bakring van circa 11 cm.

### Voor de bladerdeegring:

1. Verwarm de oven voor op 200° C.
2. Snijd het vel bladerdeeg in repen van ca. 3 cm breed.

3. Klop de eidooier los met een klein beetje water.
4. Strijk de repen bladerdeeg in met de dooier en prik goed in met een vork. Bestrooi met zwarte sesamzaadjes.
5. Spray de bakring goed in en drappeer de bladerdeegreep er mooi rond.
6. Bak af in de voorverwarmde oven gedurende 15 min.
7. Laat de bladerdeegring afkoelen voor je hem van de bakring haalt.

#### **Voor de vulling:**

1. Snijd de avocado in blokjes en besprenkel onmiddellijk met citroensap tegen het verkleuren. Kruid met peper en zout.
2. Snijd het gerookt zalmhaasje in blokjes.
3. Leng de Boursin aan met een klein scheutje room en klop op. Schep in een spuitzak met een gladde spuitmond.
4. Schik alles in de bladerdeegringen zoals op de foto, werk af met takjes cress en of scheuten en serveer meteen.

#### **Notities:**

Een oventemperatuur tussen de 180° C en 220° C is voor bladerdeeg het beste, maar dat is natuurlijk afhankelijk van jouw oven.