

Bladerdeegjes met wijngaardslakken en hazelnoten



Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 200 gr bladerdeeg met boter
- 1 eierdooier
- 2 sjalotjes
- 1 teentje knoflook
- 20 gr boter
- 32 wijngaardslakken
- 20 gr hazelnoten

Bereiding

Verwarm de oven op 240°

Rol het bladerdeeg uit en steek er acht cirkels van +/- 8 cm. diameter uit met een metalen ring.

Maak met een kleinere metalen ring een inkeping op de helft van de cirkels, zonder al te veel aan te drukken.

Maak nog enkele inkepingen met een mes.

Bestrijk het bladerdeeg met de losgeklopte eierdooier en leg de cirkels op elkaar, telkens een gemarkeerde en een niet-gemarkeerde cirkel.

Leg op een bakplaat belegd met bakpapier en bak 6 à 8 minuten in de oven, let er op dat het niet te donker kleurt.

Hou de bladerdeegjes opzij.

Pel de sjalotten en snipper fijn, pel en pers de knoflook en fruit beide 5 min. glazig in den braadpan met boter.

Voeg de in tweeën gesneden wijngaardslakken en de grofgehakte hazelnoten toe.

Kruiden met peper en zout. Bak 5 min. op hoog vuur.

Snij een hoedje uit elk bladerdeegje, vul met de wijngaardslakken en serveer meteen.