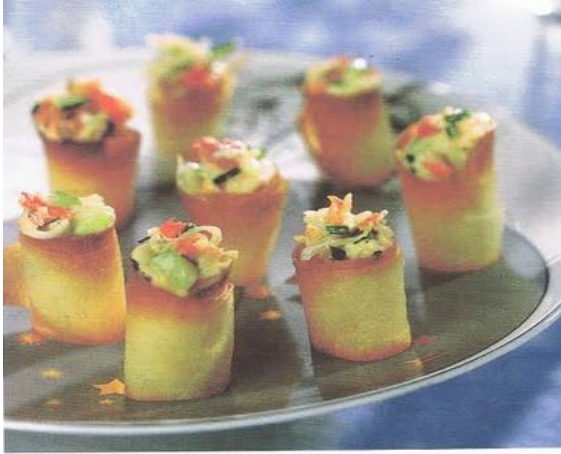


Krokante filorolletjes met krab



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 6 sneetjes pancetta
- 1 blik krabvlees
- 2 el mayonaise
- 2 lente uitjes
- 1 bosje bieslook
- 1 kwart komkommer
- 4 vellen brickdeeg
- 50 gr boter

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°.

Leg de sneetjes pancetta op een bakplaat belegd met bakpapier en bak 5 à 10 min. in de oven tot de pancetta krokant is.

Laat de krab uitlekken en meng met de mayo, kruid met peper en zout.

Hak de lente ui fijn en snipper de bieslook. Ontpit de komkommer en snij in blokjes.

Meng lente ui, bieslook en komkommer door de krab en voeg ook de in stukjes gebroken pancetta toe.

Hou de krabsla opzij.

Snij vier repen van 4 cm. breed uit elk vel brickdeeg. Smelt de boter en bestrijk er het deeg royaal mee.

Rol deze op zodat u rolletjes van 2 à 3 cm. diameter verkrijgt.

Schik in een mini muffinvormpje, zodat ze hun vorm behouden tijdens het bakken.

Kak de filorolletjes 8 à 12 min in de oven tot ze mooi goudbruin en krokant zijn.

Laat afkoelen en schik op een schaal, werk af met de krabsla en serveer meteen.