

## Het Kookcafé! Kerststerren van bladerdeeg 😊

---

De feestdagen staan toch altijd wel in het teken van lekker en gezellig samen eten. Daarom gaan we in het kerst kookcafé heerlijke recepten bereiden die passen bij de feestdagen en ook nog eens gezond zijn.

### Bladerdeeg kerststerren

Een heerlijk en gezond kersthapje voor bij de koffie of bij de borrel zijn bladerdeeg kerststerren. Vul de sterren met wat jij lekker vindt: een gehaktmengsel, mozzarella met pesto of stukjes appel met kaneel. Natuurlijk kun je ook een portie sterren bakken met verschillende vullingen, zodat iedereen kan kiezen.



Het gemakkelijke aan dit recept is dat je net zoveel sterren kunt maken als dat je deeg hebt.

### Benodigheden (voor ongeveer 8 sterren):

- +/- 270 gram bladerdeeg (rol), maar plakjes kan natuurlijk ook. De grootte van je stervormpje bepaalt hoeveel hapjes je uit het bladerdeeg kunt halen
- 1 ei
- Vulling naar keuze: 125 gram gehakt (met ui en kaas); 8 kleine bolletjes mozzarella met pesto; stukjes van één appel met kaneel
- Koekjesvorm ster
- Roller
- Bakpapier
- Bakplaat
- Invetkwast

### Bereiding:

- Verwarm de oven voor zoals aangegeven op de verpakking van het bladerdeeg. Meestal is dit 200 graden.
- Rol het bladerdeeg iets verder uit met een deegroller.
- Steek met de koekjesvorm sterren uit het deeg. Voor 1 hapje heb je 2 sterren nodig.
- Leg de helft van de sterren op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Leg een lepeltje van het mengsel op het midden van iedere ster op de bakplaat
- Bestrijk de punten van de sterren op de bakplaat met behulp van de kwast met een beetje water.
- Leg op iedere ster op de bakplaat een lege ster die je hebt bewaard en druk de randjes en puntjes goed aan zodat de sterren in de oven dicht blijven zitten.
- Klop het ei los.
- Bestrijk de sterren met behulp van de kwast in met het ei.
- Bak de sterren in ongeveer 15 minuten goudbruin en gaar.

Tip: strooi voordat de sterren de oven in gaan wat kaas, zaadjes of kaas over de sterren voor een extra lekker resultaat.