

FEESTELIJKE HAPJES EN HAGELANDSE WIJNEN

KRUID ELK FEEST
MET EEN VLEUGJE DIEST

**Bladerdeeg hapje
met crème van zwarte pens**

visitdiest.be



Najaar 2025

RECEPT

BLADERDEEG HAPJE MET CRÈME VAN ZWARTE PENS

INGREDIËNTEN - VOOR 4 HAPJES

- 2 zwarte pensen – Hoevevlees Kelberg
- Bladerdeeg (goed koud)
- 2 - 3 speculaasjes - Biscuiterie Stuckens
- 1 dl room
- 1 tl komijn (gemalen)
- 1 witloof - Weckx
- 1 appel - Fruitbedrijf Distelmans
- 1 rode ui
- Scheutje zoete azijn
- Peper en zout

WERKWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180°C [hete lucht].
2. Leg de speculaasjes even in de room zodat ze zacht worden.
3. Snijd de zwarte pens in stukjes en doe deze in een mengkom.
4. Voeg de uitgelekte speculaas en komijn toe. Meng tot een stevige pasta en breng op smaak met peper en zout.
5. Rol het bladerdeeg uit en steek er ringen uit. Leg deze op een bakplaat met bakpapier.
6. Schep op elk deegringetje een bolletje van de zwarte pens-crème en vouw de randen omhoog zodat de crème tijdens het bakken blijft zitten.
7. Bak de hapjes ca. 20 minuten, tot ze mooi goudbruin zijn.
8. Snijd ondertussen de rode ui, witloof en appel fijn. Meng met een beetje azijn, peper en zout voor een frisse salade.
9. Serveer de bladerdeeghapjes op een grote schotel en werk af met de salade.

Dit gerecht werd samengesteld door Jan Maes (Bacari) met heerlijke lokale producten uit Diest en omgeving, verkrijgbaar bij de producenten zelf of in de streekwinkel van Visit Diest.