



Elvea, een feest uit Italië

Koninginnenhapje



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|-------|-------------------------------------|
| 4 | bladerdeeggebakjes |
| 690 g | ELVEA Passata Rustica kridentuiltje |
| 200 g | brie |
| 400 g | gekookte kipfilets |
| | peper |
| | zout |

Bereiding

- Schuif de bladerdeeg gebakjes in de op 180° voorverwarmde oven.
- Snijd ondertussen de kaas en de kip in stukjes. Houd 4 stukjes kaas apart voor de versiering.
- Meng de rest met de Passata en kruid.
- Schik de gebakjes op vuurvaste borden en verdeel er de bereiding over.
- Werk af met de achtergehouden stukjes brie.
- Schuif in de oven tot de kaas gesmolten is.

