



# Hartige krans

1 stuk



Gemiddeld



tot 40 Min.



## Voor de hartige krans:

- 1 pak diepvries bladerdeeg (Koopmans)
- 300 g half-om-half gehakt
- 3 sneetjes oud witbrood verkruid
- 3 el gedroogde Italiaanse kruiden
- 2 el Pesto Rosso
- 1 tl zwarte peper
- 1 tl zout
- 2 eieren
- 1 zakje Dr. Oetker Walnoten

## Bakgerei:

- deegroller
- bakpapier

## 1 Bereidingswijze hartige krans:

Laat het roomboterbladerdeeg ontdooien volgens de aanwijzingen op de verpakking.

**Elektrische oven: 220°C**

**Heteluchtoven 200°C**

**Baktijd: Ongeveer (minimum) 40 Min.**

- Hak of snijd de rauwe ham zeer fijn. Meng het gehakt met rauwe ham, broodkruim, Italiaanse kruiden, pesto, zout, peper en 1 ei tot een egaal geheel. Laat het in de koelkast opstijven.
- Leg de plakjes bladerdeeg (zonder folie) bovenop elkaar. Rol ze met de deegroller uit tot een lap van ca. 55x20 cm. Leg de deeglap op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Maak van het gehakt twee rollen van 25 cm lang en leg ze in de lengte tegen elkaar aan op de deeglap. Leg aan een korte kant het gehaktrolletje tegen de rand van het deeg. Bestrijk een lange kant van het deeg met water.
- Sla de andere kant losjes om de gehaktrol heen en rol door. Druk de naad goed stevig op elkaar. Rol door tot de naad aan de onderkant ligt. Verwarm de oven voor.
- Vorm van de deegstaaf een cirkel en steek het gevulde uiteinde in het lege uiteinde. Druk de naad rondom goed aan. Klop het tweede ei los en bestrijk de deegrol dun met ei. Maak boven op de deegkrans met een schaar om de 3 cm gaatjes in het deeg.
- Schuif de bakplaat in het midden van oven. Trek na 30 minuten bakken de bakplaat iets naar voren. Garneer de krans met halve walnoten. Bak de krans nog 10-15 minuten. Serveer de hartige krans warm of koud, in stukjes van ca. 3 cm.

## Tips van de Consumentenservice

- Een koude krans wordt in 15 minuten weer lekker warm in een oven van 225°C.