**Bladerdeeg met kaas en spinazie (kerstboom)**

**Benodigdheden:**

* Verse bieslook
* 250 gram ricotta
* 150 gram geraspte kaas
* 350 gram (rol) XL croissantdeeg
* 30 gram babyspinazie

**Werkwijze:**

* Verwarm de oven voor op 180 graden
* Snijd de bieslook fijn
* Meng de bieslook, geraspte kaas en de ricotta en breng op smaak met peper
* Rol het croissantdeeg uit en bestrijk met het ricottamengsel
* Beleg de rol met spinazie
* Rol het deeg in de breedte op
* Snijd het in 17/23 gelijke plakjes
* Verdeel de rollen op de platte kant op een bakplaat met bakpapier in de vorm van een kerstboom (2 stam – 6 – 5 – 4 – 3 – 2 – 1). 1cm ruimte tussen de bolletjes
* Bak 20 min. in de oven