**Bladerdeeghapjes met ham en kaas**  
  
**Benodigdheden:**

* 7 plakjes bladerdeeg
* 100 gr ham blokjes
* 5 eetlepels roomkaas
* 50 gr zongedroogde tomaatjes
* Handje geraspte kaas
* 1 ei

**Werkwijze:**

* Verwarm de oven voor op 200 graden.
* Snijd de zongedroogde tomaatjes in stukjes.
* Neem een plakje bladerdeeg en voeg in het midden een eetlepel roomkaas toe en smeer dit wat uit.
* Verdeel vervolgens een deel van de zongedroogde tomaatjes en ham blokjes er overheen.
* Vouw alle punten naar binnen, met een beetje speling tussen de randjes.
* Klop het ei en besmeer de bovenkant van het bladerdeeg ermee.
* Strooi wat er strooikaas over.
* Bak 22 min. op 200 graden