

KNAPPERIGE BEURSIES MET PEER, GORGONZOLA EN GANDAHAM

Benodigdheden

Filodeeg van ongeveer 3 bij 4 cm

Olie

4 peren

125 gr gorgonzola

6 plakjes gandraham

Werkwijze

Bestrijk de filodeeg met behulp van een penseel voorzichtig met de olie. Schil de peren en ontpit ze. Snij ze daarna samen met de gorgonzola en de ham in kleine stukjes. Schik enkele stukjes peer, gorgonzola en ham op elk velletje filodeeg. Vouw het deeg dicht zodat je kleine pakketjes krijgt. Sluit ze met een tandenstoker en bak ze 5 minuten in een voorverwarmde oven van 180°.