

Roomkaas Pasteitjes / Cream Cheese Pastries



Roomkaas en kip Pasteitjes

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 blikje Danone croissants party mini's | 100 gram stevige roomkaas |
| 1 gerookte kipfilet | 1 theelepel gedroogde peterselie |
| 100 gram geraspte cheddar kaas | Zeezout en peper, naar smaak |
| 1 jalapeño peper (naar smaak) | |

Snelle Roomkaas - kip pasteitjes

Snijd de gerookte kipfilet in héél kleine stukjes en doe die in een grote kom. Snijd ook de jalapeño pepers fijn en doe ze bij de kip.

Voeg daarna de geraspte kaas, de roomkaas en de peterselie toe. Meng de vulling goed door elkaar, maak hem af met zout en peper naar smaak.

Open nu het blikje croissantdeeg en rol het deeg uit op je werkblad.

Vouw het deeg één keer dubbel in de lengte en rol het met een deegroller iets uit. Snijd het deeg vervolgens in 5×3 vierkantjes.

Leg op elk vierkantje een theelepel van de vulling en vouw de hoeken van het deeg naar binnen.

TIP: Wil je er zeker van zijn dat de pasteitjes in de oven niet open springen? Steek dan een tandenstoker in het midden van elk pasteitje, door alle vier de naar binnengevouwen hoeken!

Verwarm de oven voor op 180°C

Bak de pasteitjes in 12-15 minuten gaar en goudbruin.

Laat ze even afkoelen op 'n rooster.

Geniet ervan!

Roomkaas Pasteitjes / Cream Cheese Pastries



Cream Cheese and chicken Pastries

1 tin 'Danone Croissants party mini's'
1 smoked chicken breast
100g grated cheddar cheese
1 jalapeño pepper (to taste!)

100g firm cream cheese
1 teaspoon dried parsley
Sea salt and pepper to taste

Quick Cream Cheese - Chicken Pastries

Cut the smoked chicken breast into very small pieces and place in a large bowl. Also finely chop the jalapeño peppers and add them to the chicken. Then add the grated cheese, the cream cheese, and the parsley. Mix the filling well, and season with salt and pepper to taste.

Open the can of croissant dough and roll out the dough on your work surface. Fold the dough in half lengthwise once and roll it out slightly with a rolling pin. Then cut the dough into 5x3 squares.

Place a teaspoon of the filling on each square and fold the corners of the dough inwards.

TIP: Want to make sure the pastries don't burst open in the oven? Insert a toothpick into the center of each pastry, through all four folded-in corners!

Preheat the oven to 180°C bake the pastries for 12-15 minutes until cooked through and golden brown.
Let them cool down for a bit on a rack.

Enjoy your meal!