

Cranberry Mozzarellahapjes / Cranberry Mozzarella Bites



Boodschappenlijstje

200 gram verse cranberries	1 blikje croissantdeeg
suiker naar smaak	1 bol mozzarella
klein laagje water	geroosterde ongezouten pecannoten
bakspray	takjes verse rozemarijn
patentmeel, om te bestrooien	t

Zo maak Cranberry Mozzarellahapjes

Verwarm de oven voor op 200°C

Was de cranberries, zet ze op in een laagje water en voeg de suiker toe. Breng het water aan de kook, draai het gas laag en laat de cranberries poppen. Laat de bessen zacht worden en de saus wat indikken, in ongeveer 10 minuten.

Vet een mini muffinvorm (24-cups) in met bakspray.

Rol het croissantdeeg uit op een licht met meel bestoven werkoppervlak.

Druk de naden dicht en snij het deeg in 24 vierkantjes.

Druk de deegvierkantjes in de ingevette kuiltjes van het bakblik.

Snij de mozzarella in kleine blokjes en leg ze in de deegbakjes.

Garneer met een lepel cranberrysaus, pecannoten en een stukje rozemarijn.

Bak de Cranberryhapjes tot het deeg goudbruin is, in +/- 15 minuten

Cranberry Mozzarellahapjes / Cranberry Mozzarella Bites



Shopping list

200g fresh cranberries
sugar to taste
a small layer of water
baking spray
plain flour, for sprinkling

1 tin croissant dough
1 ball mozzarella
roasted unsalted pecans
sprigs of fresh rosemary

How to make Cranberry Mozzarella Bites

Preheat the oven to 200°C

Wash the cranberries, place them in a layer of water and add the sugar. Bring the water to the boil, turn the heat down and let the cranberries pop. Let the berries soften and the sauce thicken a little, for app 10 minutes.

Grease a mini muffin tin (24 cups) with baking spray. Roll out the croissant dough on a lightly floured work surface. Press the seams closed and cut the dough into 24 squares.

Press the dough squares into the greased holes in the baking tin. Cut the mozzarella into small cubes and place them in the dough cups.

Garnish the with a spoonful of cranberry sauce. Sprinkle with chopped pecan nuts and rosemary leaves.

Bake the Cranberry Bites until the dough is golden, for +/- 15 minutes