

Filodeeghapjes met reblochon, gerookte eendenborstfilet en Friseline

De dressing

- 1- Meng de hazelnootolie en de rode wijnazijn. Voeg peper en zout toe.
- 2- Zet apart.

De Friseline

- 1- Snij de Friseline in middelgrote stukjes. Breng op smaak met de dressing.
- 2- Zet apart.

De filodeeghapjes met reblochon

- 1- Verwarm de oven voor op 180°C.
- 2- Vouw elk vel filodeeg dubbel.
- 3- Wikkel de porties reblochon in het filodeeg en vouw de randen zorgvuldig om.
- 4- Bak de hapjes goudbruin in de olijfolie in een koekenpan.
- 5- Zet de hapjes zodra ze goudbruin zijn circa 5 minuten in de oven.

4 pers.

- 3 stronken Friseline
- 8 vellen filodeeg
- 8 porties Reblochon
- 20 plakjes gerookte eendenborstfilet
- Bieslook
- 40 gr gegrilde, gehakte hazelnoten

- 4 eetlepels Hazelnootolie
- 1 eetlepel rode wijnazijn
- Olijfolie
- Peper, Zout