Hartige ontbijtkrans

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Perfect is deze hartige ontbijtkrans voor een laat ontbijt, lunch of brunch. Gemaakt met mijn zelfgemaakte glutenvrije bladerdeeg.

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 6 PORTIES

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

Benodigdheden:

- 6 punten glutenvrij bladerdeeg (zie recept op de website)
- 5 eieren
- Turkse sucuk (knoflookworst) of salami
- Geraspte kaas
- Gedroogde peterselie
- Wat lente-ui in dunne stukjes

Bereidingswijze:

1. Verdeel de plakjes bladerdeeg in een cirkel, laat de uiteinden iets overlappen zodat het 1 geheel wordt. De punt vd driehoek naar boven.

2. Klop de eieren los en meng met zwarte peper en Keltische zeezout. Verwarm een beetje zonnebloemolie en bak ze op tot roerei, leg dit apart in een schaal.
3. Snijd de knoflookworst in blokjes en bak in dezelfde koekenpan tot ze een kleurtje krijgen.
4. Verdeel het roerei in een cirkel op het breedste gedeeltevan het bladerdeeg.
5. Leg daarop de sucuk en verdeel daarop de geraspte kaas, lente ui en gedroogde peterselie.
6. Vouw dan de punten naar binnen.
7. Smeer de bovenkant in met een losgeklopt ei en strooi er wat sesamzaad over.
8. Bak in de oven op 200C tot de krans goudbruin is, check ook de onderkant.

Notities: