



Bladerdeeg stengels

met tapenade rue traversette



1 vel bladerdeeg

1 potje rue traversette tapenade
zwarte olijf

Verwarm de oven op 180°C
rol de bladerdeeg uit
Snij de deeg in 2 gelijke delen
smeer tapenade op 1 helft van de deeg
leg het 2e deel deeg er boven op
snij repen van 1.5 a 2 cm
twist de banden rond hun as (zie foto)
Laat 20 a 25 minuten bakken tot de stengels goudbruin
zijn