



## Recept

# Philadelphia filodeeg hapjes

12 porties

35 minuten bereidingstijd

## BEREIDING

- 1 Verwarm de oven voor op 170°C. Vet vervolgens een kleine muffin bakvorm in (bijvoorbeeld met muffingaten met een afmeting van 4 cm x 2 cm).
- 2 Snijd uit het filodeeg 36 vierkantjes van 6 cm x 6 cm. Neem een vierkantje en bestrijk de bovenkant met gesmolten boter. Leg hier vervolgens een tweede vierkantje filodeeg overheen en bestrijk ook deze met boter. Herhaal dit met een derde laag. Tip: wissel de randen af om een mooi patroon te creëren.
- 3 Neem het gelaagde deeg en plaats het in de muffinvorm. Herhaal dit tot je 12 bakjes hebt.
- 4 Bak voor 4-5 minuten. Laat het afkoelen en verwijder de bakjes uit de vorm. Zet ze opzij.
- 5 Plaats een grote pan op middelhoog vuur en doe de olijfolie erin. Voeg vervolgens de rode ui, rode paprika, courgette, salie, zout en peper toe. Roer en bak voor 5-8 minuten of tot het gaar is en bruin begint te worden. Eenmaal gaar kan je het uit de pan halen en opzij zetten.
- 6 Neem een grote kom en voeg de **Philadelphia Knoflook & Fijne Kruiden** toe. Roer tot het luchtig is. Voeg vervolgens de groenten toe en roer.
- 7 Voor een luxe uitstraling kun je de Philadelphia mix in een spuitzak scheppen en het mengsel eenvoudig in de filodeeg bakjes spuiten. Als alternatief kun je ook een theelepeltje gebruiken om de vulling in de bakjes te scheppen. Zet de bakjes terug in de oven en bak voor nog 5 minuten om de vulling op te warmen.
- 8 Garneer met de zongedroogde tomaatjes en basilicum. Serveer en geniet!

## INGREDIËNTEN

120 g	<b>Philadelphia Knoflook &amp; Fijne Kruiden</b>
3	vellen filodeeg
60 g	boter, gesmolten
1 el	olijfolie
1/2	rode ui, fijn gesneden
1/2	rode paprika, fijn gesneden
1/2	courgette, fijn gesneden
1/2 tl	verse salie, fijn gesneden
	zout naar smaak
	zwarte peper naar smaak
12 st.	zongedroogde tomaten, in blokjes
1 tl	basilicum, fijn gesneden