

Vuurpijlen op een stokje



Dit heb je nodig voor 4 vuurpijlen

- 4 knakworsten
- 1 bladerdeegvel (ontdoid)
- 1 ei of melk
- 4 blokjes kaas
- 4 satéprikkers



Stap 1

Verwarm de oven voor op 180° C. Snij 5 reepjes uit het bladerdeegvel en wikkel ze om de knakworsten heen.



Stap 2

Smeer de worstjes in met het geklutst ei of een beetje melk.



Stap 3

Zet de knakworstjes gedurende 15 à 20 minuten in de oven tot ze mooi bruin zijn.



Stap 4

Snij ondertussen uit alle blokjes kaas een driehoekje.



Stap 5

Haal de worstjes uit de oven en steek een prikker door de knakworstjes met bladerdeeg. Prik daarbovenop een stukje kaas.



Smullen maar!