Elvea, een feest uit Italië

Tomato Rolls

Ingredienten voor 4 Personen

1 fles	ELVEA passata met basilicum
1 rol	bladerdeeg
4	zongedroogde tomaatjes
1 blok	verkruimelde feta
1	eierdooier
2 eetlepels	bloem
1 handvol	verse peterselie
	peper
	zout

Bereiding

Voeg in een blender de feta, peterselie en zongedroogde tomaten toe. Blend tot een gladde massa ontstaat.

Strooi bloem over een snijplank en rol het bladerdeeg dun. Verspreid de gladde massa over het deeg. Voeg met een lepel Passata Basil toe en werk af met peterselie.

Rol het deeg op en snij in repen van ongeveer 2 cm. Leg ze in een ovenschaal en laat 30 minuten rusten. Dek ze af met een handdoek.

Verwarm de oven op 200° op. Verspreid eigeel op de rolls met een borsteltje en zet ze gedurende 20 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn.

Serveer de rolls als hapje, en strooi er nog wat extra peterselie op. Optioneel: gebruik de resterende Passata Basil als dipsaus. Smakelijk!