Broodsticks met pesto

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 rol bladerdeeg
2 1⁄2 eetlepels pesto (versgemaakte (zie basisrecept))
4 eetlepels parmezaan (geraspt)
1 ei (losgeklopt)
oregano (gedroogd)

Bereidingswijze

1. **Rol het bladerdeeg uit en snij het in langwerpige repen van 2 cm breed. Sommige repen zullen korter zijn, maar dat is niet erg.**
2. **Bestrijk elke reep met een beetje pesto en bestrooi met parmezaan. Rol elke reep op in een spiraal en leg op een met bakpapier beklede bakplaat.**
3. **Bestrijk elke reep met een beetje pesto en bestrooi met parmezaan. Rol elke reep op in een spiraal en leg op een met bakpapier beklede bakplaat.**
4. **Bestrijk met het losgeklopte ei (gebruik een keukenpenseel) en bestrooi met de oregano.**
5. **Zet ± 12 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven.**