

## Mini brietaartjes met cranberry compote

Voor 4 personen

### Ingrediënten

4 vellen filodeeg  
120 gram brie  
6 tl cranberry compote  
gesmolten boter

### Bereidingswijze

- Ontdooi het filodeeg.
- Vet de muffinvormpjes licht in.
- Verwarm de oven voor op 200 graden/ 175 graden hetelucht.
- Het filodeeg is vaak in 3-en gevouwen. Snijd ze langs de vouwrand door.
- Bestrijk licht met wat gesmolten boter.
- Leg 1 reep in een vormpje en leg de andere er kruiselings overheen.
- Schep in ieder vormpje 1 tl jam, daarop een stukje brie van ongeveer 20 gram.
- Vouw het overhangende deeg er voor 3/4 overheen, knijp samen tot een 'frommelig' geheel.
- Bestrijk nog even heel licht met wat boter.
- Schuif in de oven en bak ongeveer 15 minuten.
- Haal ze eruit en schep er nog een klein beetje jam bovenop.



Ook erg lekker met abdijskaas, kernhem, morbier.. alle kazen met wat pit!

Recept van: [eetlustig.blogspot.nl/p/recepten-op-een-rij.html](http://eetlustig.blogspot.nl/p/recepten-op-een-rij.html)