

Kaaskoekjes/stengels

(20 stuks)

Oven: 200 °C – 15-20 minuten

Ingrediënten:

- 2 plakjes bladerdeeg
- 1 ei
- geraspte kaas
- ger. Parmezaanse kaas
- beetje zout

Bereiding:

- Verwarm de oven voor.
- Leg een plakje bladerdeeg op een met bloem bestoven aanrecht en bestrijk het met het losgeklopte ei.
- Strooi ruim belegen kaas en 2 tl Parmezaan en wat zout erover, leg het andere plakje bladerdeeg erop en druk goed aan.
- Rol de plak uit tot een lap van ±10 bij 20 cm.
- Bestrijk de lap met losgeklopt ei, strooi weer kaas erover en druk dit iets aan.

Alternatieve toplaag: gehakte noten, maanzaad, sesamzaad.

Kaaskoekjes

- Snij de lap in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes en leg ze op bakpapier op de bakplaat.

Kaasstengels

- Snij de lap in 10 lange repen, draai ze in een spiraal en leg ze op bakpapier op de bakplaat.

Bakken

- Bak ze in 15-20 minuten licht bruin en gaar en laat ze daarna op een rooster afkoelen.

