

Kaasvlinders

Ingrediënten(voor twee bakplaten)

- 300 g bloem
- 300 g harde margarine
- 300 g geraspte kaas
- 100 ml koud water
- 1 tl zout
- ½ tl zwarte peper
- 1 tl cayennepeper
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl kerriepoeder
- 1 tl gemalen komijnzaad (djintan)



Bereiding:

- Snij de margarine direct uit de koelkast in stukjes en voeg alle resterende ingrediënten toe. Meng alles, behalve de kaas, door elkaar tot dat het aan elkaar kleeft en stort het dan op een bebloemde aanrecht.
- Rol het uit tot een dikke lap en vouw het dubbel. Herhaal dit enkele keren en snij het daarna in tweeën.
- Leg de beide delen 30min. in de koelkast.
- ***Rol één deel uit tot een plak van ±40 bij 30 cm en bestrooi hem met de helft van de geraspte kaas. Rol beide kanten over de breedte naar elkaar toe zodat er een dubbele rol ontstaat van ±40 cm lang.
- Bedek het bakplaat met bakpapier. Snij met een nat mes plakjes van ±0,5 cm af en leg ze op het bakpapier. Herhaal dit vanaf *** met de andere helft.

Bakken:

- Bak de koekjes in de oven op 170°C. in ±25 minuten goudgeel. Verlaag de temperatuur tot 150°C. en laat ze nog ±15 min. nagaren.
- Laat ze afkoelen op een rooster en doe ze dan in een afgesloten trommel; dit om te voorkomen dat je ze achter elkaar opeet.

