

Kaasstengels

(10 stuks)

Ingrediënten:

- 2 plakjes bladerdeeg
- 3 el geraspte kaas
- 2 el geraspte parmezaanse kaas
- 1 ei
- zout

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Leg een plakje bladerdeeg op een met bloem bestoven aanrecht en bestrijk het met losgeklopt ei.
- Strooi wat zout, 2 el belegen kaas en de parmezaan erover en druk goed aan, leg het andere plakje bladerdeeg erover en druk aan.
- Rol de plak uit tot een lap van ±10 bij 20 cm, bestrijk de lap met losgeklopt ei, strooi de rest van de

kaas erover en druk dit aan.

- Snij de lap in 10 lange repen, draai ze in een spiraal en leg ze op een bakplaat met bakpapier.
- Bak ze in 15 minuten lichtbruin en gaar en laat ze daarna op een rooster afkoelen.

Je kan ze ook bestrooien met maanzaad, komijnzaad, sesamzaad enz.

