



Saganaki: gebakken Griekse kaas

Een dikke plak Griekse kaas, krokant gebakken met een gouden korstje en een scheutje citroen. Klaar in enkele minuten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	8'	2	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

200 g kefalotiri of halloumi in dikke plak
3 eetlepel bloem
2 eetlepel olijfolie
sap van 1/2 citroen
peper
verse oregano

Bereidingswijze

- 1.** Bevochtig de kaasplak kort met water en wentel ze door de bloem tot ze rondom bedekt is.
- 2.** Verhit de olijfolie in een kleine pan op middelhoog tot hoog vuur.
- 3.** Bak de kaas 2 tot 3 minuten per kant tot een goudbruin korstje ontstaat.
- 4.** Leg de kaas op een bord, besprenkel met citroensap, peper en verse oregano. Dien meteen warm op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)