



Kaasfeuilletés uit de oven

Krokante bladerdeegstengels met geraspte oude kaas, gebakken in de oven tot goudbruin. Een onweerstaanbaar knapperig aperitiefhapje dat snel klaar is en altijd in de smaak valt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	6	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg (rechthoekig, circa 230 g)
- 100 g geraspte oude kaas
- 1 eierdooier
- 1 el melk
- 1 kl paprikapoeder
- versgemalen zwarte peper
- sesamzaadjes (optioneel)

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C (hetelucht 180 °C). Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 2.** Rol het bladerdeeg uit op een licht bebloemd werkblad. Bestrooi de ene helft van het deeg gelijkmatig met de geraspte kaas, het paprikapoeder en wat versgemalen peper.
- 3.** Vouw de onbestrooide helft over de kaashelft. Druk het deeg stevig aan met de vlakke hand zodat de lagen goed hechten.
- 4.** Snijd het gevouwen deeg in reepjes van circa 1,5 cm breed.
- 5.** Neem elk reepje aan beide uiteinden vast en draai het enkele keren rond zijn as zodat een spiraal ontstaat. Leg de spiralen op de voorbereide bakplaat en druk de uiteinden licht aan zodat ze niet terugspringen.
- 6.** Klop de eierdooier los met de melk. Bestrijk de spiralen dun met dit eigeel mengsel. Strooi er desgewenst sesamzaadjes over.
- 7.** Bak de feuilletés 12 tot 15 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat kort afkoelen en serveer lauwwarm.

Tip

Werk met gekoeld bladerdeeg: warm bladerdeeg wordt kleverig en rijst minder mooi op. Snijd de reepjes met een scherp mes of een pizzasnijder voor rechte, gelijke randen.

Lekker met

Serveer samen met olijven, een schaaltje tapenade of andere kleine aperitiefhapjes.

Dranktip

Combineer met een droge, frissende bubbel zoals een crémant of een droge cava.