



Kaasstengels van bladerdeeg

Krokante gedraaide stengels van bladerdeeg met geraspte kaas en een snuf paprikapoeder. Een onweerstaanbaar aperitiefhapje dat in een handomdraai klaar is.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	24	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 2 vellen kant-en-klaar bladerdeeg
- 100 gr geraspte oude kaas
- 50 gr geraspte parmezaan
- 1 eidooier
- 1 eetlepel melk
- 1 koffielepel paprikapoeder
- 0,5 koffielepel cayennepeper
- sesamzaad naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed twee bakplaten met bakpapier.
2. Klop de eidooier los met de melk.
3. Bestrijk beide vellen bladerdeeg met het eimengsel.
4. Meng de oude kaas met de parmezaan, het paprikapoeder en de cayennepeper.
5. Strooi het kaasmengsel gelijkmatig over één vel bladerdeeg.
6. Leg het tweede vel er bovenop met de bestreken kant naar beneden.
7. Druk de vellen licht aan met een deegroller zodat ze goed aan elkaar hechten.
8. Snijd het deeg met een scherp mes in reepjes van ongeveer 1,5 cm breed.
9. Draai elk reepje enkele keren rond zijn as zodat je een gedraaide stengel krijgt.
10. Leg de stengels op de voorbereide bakplaten en druk de uiteinden lichtjes aan op het bakpapier zodat ze niet losdraaien.
11. Bestrooi de stengels met sesamzaad.
12. Bak ze 12 tot 15 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en krokant zijn.
13. Laat de kaasstengels kort afkoelen op een rooster en serveer ze lauw of op kamertemperatuur.

Tip

Werk met gekoeld bladerdeeg zodat het deeg stevig blijft tijdens het snijden en draaien. Warme handen doen het bladerdeeg snel slappe worden. Wissel gerust van kaassoort: gruyère of emmentaler geven een milder resultaat.

Lekker met

Serveer de kaasstengels bij een glas prosecco of een licht bier als aperitiefhapje.

Dranktip

Een droge prosecco of een frisse Gentse tripel combineert uitstekend met de zoute, kaasachtige smaak van deze stengels.