

Bladerdeeg kaashapjes

Wat heb je nodig

3 plakjes bladerdeeg (diepvries)
2 eieren
125 gram kaas
1 snufje peper



Muffinvorm (12 vaks)



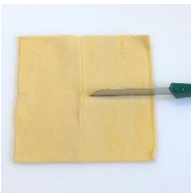
Zet de oven op 200 graden.
Leg de plakjes bladerdeeg op het werkblad.
Laat de plakjes in 10 minuten ontdooien.
Zet de rasp op een bord en rasp de kaas.



Klop de eieren los met een garde.
Doe de geraspte kaas in een schaal.
Schenk het losgeklopte ei bij de geraspte kaas.



Strooi een snufje peper over het kaasmengsel.
Roer alles goed door elkaar.



Snijd ieder bladerdeegplakje in vieren.
Bestrijk de muffinvorm met water.
Leg in ieder vakje een vierkantje bladerdeeg.



Schep in ieder vakje een volle theelepel kaasmengsel.
Als er kaasmengsel over is, verdeel dit dan over alle vakjes.



Zet de muffinvorm in de oven.
Bak de kaashapjes in 20 minuten goudbruin.
Zet de oven uit en laat de kaashapjes op een rooster afkoelen.
