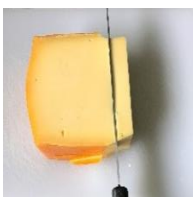
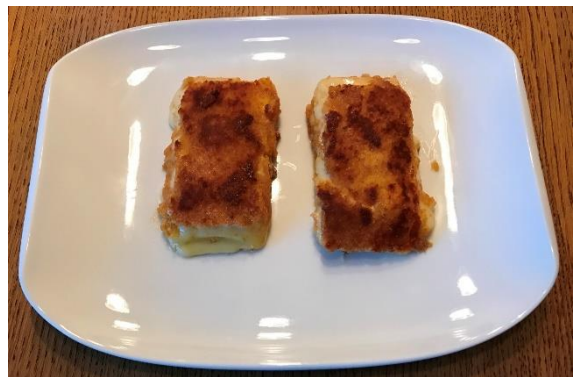


Gebakken kaasplakken

Wat heb je nodig

2 plakken belegen kaas (ieder 100 gram)
3 beschuiten
1 ei
1 eetlepel melk
20 gram boter



Neem een blok kaas.
Snijd er 2 plakken kaas af van 1 cm dik.
Snijd de korstjes eraf.



Breek het ei in een diep bord.
Doe de melk erbij en klop het los.
Verkruimel de beschuiten op een plat bord.



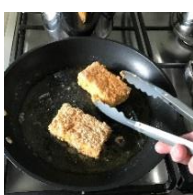
Wentel de kaasplakken door het eimengsel.
Wentel ze daarna door het beschuitkruim.



Wentel de kaasplakken nog een keer door het eimengsel.
Dan weer dor het beschuitkruim.
De kaasplakken moeten helemaal bedekt zijn met beschuitkruim.



Doe de boter in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand en laat de boter bruin worden.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Leg de kaasplakken in de koekenpan en bak 1 minuut.



Keer de kaasplakken om en bak deze kant ook 1 minuut.
Bak de kaasplakken tot ze goudbruin zijn.
Draai ze regelmatig om.