

Kaasstengels

Wat heb je nodig

4 plakjes bladerdeeg
1 ei
25 gram kaas



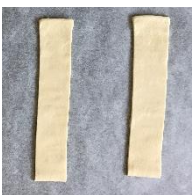
Leg de plakjes bladerdeeg op het werkblad.
Laat ze in 10 minuten ontdooien.
Breek het ei in een kopje en klop het los.



Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Rasp de kaas op de fijne rasp.
Zet de oven op 220 graden.



Snijd de plakjes bladerdeeg in reepjes.
De reepjes moeten 2 cm breed zijn.



Leg de reepjes bladerdeeg op de bakplaat.
Smeer de reepjes in met het losgeklopte ei.



Strooi op elk reepje wat geraspte kaas.
Doe op elk reepje ongeveer evenveel kaas.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de stengels in 10 minuten goudbruin.
Laat de stengels afkoelen op een rooster.
