

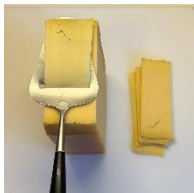
# Kaasbroodjes

## Wat heb je nodig

1 pakje bladerdeeg (diepvries)  
30 plakjes belegen kaas  
20 gram geraspte kaas  
1 ei  
1 theelepel curry



Leg de plakjes bladerdeeg op het werkblad.  
Leg ze met het papiertje naar boven.  
Haal de papiertjes eraf.  
Laat ze ongeveer 10 minuten ontdooien.



Schaaf de plakjes kaas.  
Doe dit met de kaasschaaf.  
Rasp de kaas of koop geraspte kaas.



Zet de oven op 200 graden.  
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.  
Breek het ei in een kopje.  
Klop het ei los met een garde of een vork.



Leg op elk plakje bladerdeeg een beetje curry.  
Doe dit op de rechterkant en smeer het uit.  
Leg 3 plakjes kaas op de curry.  
Doe dit op ieder plakje bladerdeeg.



Vouw het bladerdeeg over de kaas.  
Druk de randen goed dicht, anders loopt de kaas eruit.  
Leg de kaasbroodjes op de bakplaat.  
Smeer alle broodjes in met losgeklopt ei.



Strooi de geraspte kaas over de kaasbroodjes.  
Zet de bakplaat in de oven.  
Bak ze in 20 minuten goudbruin.  
Even af laten koelen, want ze zijn heet.