

Kaashapjes Mariëtte

Wat heb je nodig

5 plakjes bladerdeeg (diepvries)
100 gram belegen kaas
1 ei
1 snufje peper



Leg de plakjes bladerdeeg op het werkblad.
Leg ze met het papiertje naar boven.
Haal de papiertjes eraf en laat de plakjes 10 minuten ontdooien.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.



Rasp de kaas op de fijne rasp.
Breek het ei in een kopje en klop het los.
Doe 1 eetlepel losgeklopt ei in een schaaltje.
Dit is om de hapjes in te smeren.



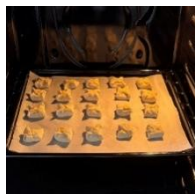
Doe de geraspte kaas in een beslagkom.
Doe het ei uit het kopje erbij.
Strooi de peper erover en roer alles goed door elkaar.
Zet de oven op 200 graden.



Snijd ieder plakje bladerdeeg door de helft.
Snijd alle helften weer door de helft.
Zo krijg je allemaal dezelfde vierkantjes.
Schep op ieder stukje 1 theelepel kaasmengsel.



Vouw 2 hoekpunten naar elkaar toe.
Vouw die andere hoekpunten ook naar elkaar toe.
Leg de pakketjes op de bakplaat.
Smeer alle pakketjes in met het losgeklopt ei uit het schaaltje.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de kaashapjes 20 minuten.
Laat ze even afkoelen.
Ze zijn zowel koud als warm lekker.