

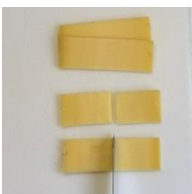
# Kleine kaasbroodjes

## Wat heb je nodig

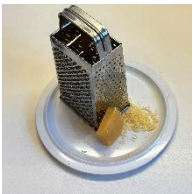
5 plakjes bladerdeeg  
20 plakjes kaas  
1 ei  
1 theelepel mosterd  
20 gram geraspte kaas



Leg de plakjes bladerdeeg op het werkblad.  
Leg ze met het papiertje naar boven en haal het papiertje eraf.  
Laat ze ongeveer 10 minuten ontdooien.  
Snijd de plakjes bladerdeeg in de lengte doormidden.



Schaaf 20 plakjes kaas van een blok kaas.  
Doe dit met de kaasschaaf.  
Snijd de plakjes kaas in de breedte doormidden.



Rasp 20 gram kaas op de fijne rasp.  
Je kunt ook geraspte kaas kopen.  
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.  
Zet de oven op 200 graden.



Breek een ei in een kopje.  
Klop het ei los met een garde.  
Je kunt het ook met een vork doen.



Doe een theelepel mosterd in een schaal.  
Verdeel de mosterd over de plakjes bladerdeeg.  
Smeer de mosterd uit en laat de randen vrij.  
Leg 4 plakjes kaas op elkaar op elk plakje bladerdeeg.



Vouw het balderdeeg over de kaas.  
Duw de randen goed dicht met je vingers.  
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 de kaasbroodjes in 20 minuten goudbruin.  
Laat ze even afkoelen, want ze zijn heet.