



Saganaki: gebakken Griekse kaas

Een dikke plak Griekse kaas, krokant gebakken met een gouden korstje en een scheutje citroen. Klaar in enkele minuten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	8'	2	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

200 g kefalotiri of halloumi in dikke plak
3 el bloem
2 el olijfolie
sap van 1/2 citroen
peper
verse oregano

Bereidingswijze

1. Bevochtig de kaasplak kort met water en wentel ze door de bloem tot ze rondom bedekt is.
2. Verhit de olijfolie in een kleine pan op middelhoog tot hoog vuur.
3. Bak de kaas 2 tot 3 minuten per kant tot een goudbruin korstje ontstaat.
4. Leg de kaas op een bord, besprenkel met citroensap, peper en verse oregano. Dien meteen warm op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)