



Kaasfeuilletés uit de oven

Krokante bladerdeegstengels met kaas, gebakken in de oven tot goudbruin.

Onweerstaanbaar knapperig aperitiefhapje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	6	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg
- 100 g geraspte oude kaas
- 1 eierdooier
- 1 el melk
- 1 tl paprikapoeder
- versgemalen peper
- sesamzaadjes (optioneel)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Rol het bladerdeeg uit en bestrooi de helft met kaas, paprikapoeder en peper.
3. Vouw het deeg dubbel en druk goed aan, snijd dan in reepjes van 1,5 cm.
4. Draai elke reep enkele keren om zodat je een spiraal krijgt.
5. Leg ze op een bakplaat met bakpapier, bestrijk met losgeklopte dooier en melk en strooi er sesamzaadjes over.
6. Bak 12 à 15 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn. Lauw serveren.

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