



Kaasstengels van bladerdeeg

Krokante gedraaide stengels van bladerdeeg met geraspte kaas en een snuf paprikapoeder. Een onweerstaanbaar aperitiefhapje dat in een handomdraai klaar is.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	24	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 2 vellen kant-en-klaar bladerdeeg
- 100 gr geraspte oude kaas
- 50 gr geraspte parmezaan
- 1 eigeel
- 1 el melk
- 1 tl paprikapoeder
- 0.5 tl cayennepeper
- sesamzaad naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed twee bakplaten met bakpapier.
2. Klop het eigeel los met de melk en bestrijk beide vellen bladerdeeg met dit mengsel.
3. Meng de oude kaas met de parmezaan, het paprikapoeder en de cayennepeper.
4. Strooi het kaasmengsel gelijkmatig over één vel bladerdeeg en leg het tweede vel er met de bestreken kant naar onder bovenop.
5. Druk de vellen licht aan met een deegroller zodat ze goed aan elkaar plakken.
6. Snijd het deeg met een scherp mes in reepjes van ongeveer 1,5 cm breed.
7. Draai elk reepje enkele keren in de lengte zodat je een gedraaide stengel krijgt en leg ze op de bakplaten.
8. Bestrooi de stengels met wat sesamzaad en druk de uiteinden lichtjes op het bakpapier zodat ze niet losdraaien.
9. Bak de kaasstengels 12 tot 15 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn.
10. Laat ze even afkoelen op een rooster en dien ze lauw of op kamertemperatuur op.

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