



Knapperige kaasstengels van bladerdeeg met rode pesto kaas maken



Ingrediënten

- 1 Rode pesto kaas
- 1 Kruiden knoflookkaas
- 1 Sparkling wine kaas
- 5 plakken bladerdeeg
- 1 ei

Bereidingswijze

Loes maakte deze súper makkelijke kaasstengels!

Laat de plakken bladerdeeg ontdooien.

Snij ieder plakje bladerdeeg in 5 repen.

Besmeer de repen het opgeklopte ei.

Bestrooi ze dan met onze kaas. Loes gebruikte de rode pesto kaas, de kruiden knoflookkaas en de limited edition sparkling wine kaas. Maar iedere kaassoort kan natuurlijk!

Plaats ze voor 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden.

Laat ze even afkoelen en serveer ze dan bijvoorbeeld naast een heerlijke borrelplank met een heerlijke kaasdip (zoals deze pruim steranijs) of een kom soep.

Bedankt Loes (@smullenmetloes) voor je lekkere makkelijke recept.