



Zelf kerst kaasstengels maken



Ingrediënten

- 1 Groene Pesto kaas van Henri Willig
- 1 Rode Pesto Kaas van Henri Willig
- 1 Truffelkaas van Henri Willig
- 5 dunne plakken Filodeeg
- Bakspray of olijfolie

Bereidingswijze kerst kaasstengels

Zin in een feestelijke, huisgemaakte snack voor de kerst? Dan ben je hier aan het juiste adres! Deze overheerlijke kaasstengels in vrolijke kerstkleuren zijn eenvoudig zelf te maken. De kleurrijke en verrukkelijke kaasjes die we hiervoor gebruiken zijn van @henriwillig. Of je nu een oven of een airfryer hebt, dit recept is een hit op elk kerstfeest. Laat het filodeeg dansen met de kaas en rol ze op als kleine cadeautjes. Klaar om jouw kerstgasten te verwennen? Volg de stappen en laat het feest beginnen!

Bereidingswijze

- 1: Laat het filodeeg ontdooien.
- 2: Gebruik je je oven, verwarm deze dan voor op 220 graden. Gebruik je een airfryer, dan hoeft je die niet voor te verwarmen.
- 3: Neem één groot stuk filodeeg. Spray deze aan beide kanten in met bakspray of smeer heel licht in met een beetje olijfolie. Snijd 'm dan in vieren (zodat je 4 vierkantjes hebt). Dit herhaal je later met de rest van het filodeeg, zodat je in totaal 20 kleinere stukjes krijgt.
- 4: Leg een reepje kaas aan de rand van een stukje filodeeg.
- 5: Vouw de buitenste kanten van het filodeeg over de kaas zodat de uiteinden bedekt zijn, en rol de kaas nu helemaal op in het filodeeg. Alsof je een burrito oprolt. Dit herhaal je met alle stukjes filodeeg en reepjes kaas.
- 6: Bak de kaasstengels 3 minuten in je airfryer op 180 graden (vind ik het beste werken!) of 4-5 minuten in je oven op 220 graden. Tot ze mooi goudbruin zijn!



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Klaar om zelf kerst kaasstengels te maken?

Serveer deze knapperige kerstkaasstengels met een zijdezachte sweet chili mayonaise en zie hoe ze verdwijnen als sneeuw voor de zon. Bedankt aan @courgetticonfetti voor de schitterende foto's en dit smaakvolle recept. Geniet van de feestelijke sfeer en de heerlijke smaken. Fijne kerst en geniet ervan!
