



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 kaasstengels van bladerdeeg met rode pesto kaas

Snel, simpel, en oh zo smakelijk: deze kaasstengels met bladerdeeg en pesto-kaas zijn een ware traktatie voor je smaakpapillen. Loes deelde dit súper makkelijke recept, waarbij plakken bladerdeeg getransformeerd worden tot knapperige stengels vol smaak. Besmeer ze met opgeklopt ei, bestrooi met je favoriete kaas (rode pesto kaas, kruiden knoflookkaas, of iets anders naar keuze), en bak ze in een warme oven. Serveer ze naast een borrelplank of een dampende kom soep voor de ultieme smaakervaring. Proost op Loes (@smullenmetloes) voor dit heerlijke en makkelijke recept!

Bereidingswijze

- 1: Laat de plakken bladerdeeg ontdooien.
- 2: Snij ieder plakje bladerdeeg in 5 repen.
- 3: Besmeer de repen het opgeklopte ei.
- 4: 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!
- 5: Plaats ze voor 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden.
- 6: 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.

Klaar om kaasstengels van bladerdeeg met rode pesto kaas te maken?

Deze kaasstengels zijn de perfecte toevoeging aan elke borrel of maaltijd. Met een verscheidenheid aan kaassoorten en een vleugje pesto-kaas, brengen ze een smaakexplosie op tafel. Snel te maken, en nog sneller opgegeten. Geniet ervan!