



Zelf mini loempia's met pestokaas maken



Ingrediënten

- 4 plakken filodeeg
- 2 eetlepel olijfolie
- 16 reepjes groene pestokaas

Bereidingswijze mini loempia's met pestokaas

Zin in een snelle en smaakvolle snack? Probeer dan onze zelfgemaakte pestokaas mini loempia's! Met een hartige vulling van onze kenmerkende jonge kaas, verrijkt met aromatische pesto, vormen ze een ware traktatie. In dit recept laten we je zien hoe je deze mini loempia's makkelijk zelf kunt maken. Ze zijn niet alleen lekker, maar ook verrassend eenvoudig te bereiden.

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 200 graden
- 2: laat de filodeeg ontdooien.
- 3: Snijd vervolgens de filodeeg plakken in 4 gelijke stukken en besmeer deze met de olijfolie.
- 4: Leg aan het uiteinde van elk plakje een reepje kaas en rol op als een loempia (uiteinde naar binnen vouwen en strak oprollen).
- 5: Leg de kaasstengels op een met bakpapier bekleed rooster en bak de stengels binnen 10 minuten goudbruin en knapperig.
- 6: Serveer bijvoorbeeld met sweet chili mayonaise.

Klaar om zelf mini loempia's met pestokaas te maken?

Eenvoudige en smaakvolle pestokaas mini loempia's, klaar om te genieten! Perfect als onderdeel van je brunch of als smakelijk tussendoortje. Experimenteer met verschillende dips voor een extra smaaksensatie. Eet smakelijk!