



## Flensjestaart met 4 kazen



### Ingrediënten

- 100 gram Jonge schapenkaas, in plakken gesneden
- 100 gram Gouda kruiden-knoflookkaas, in plakken gesneden
- 100 gram Gouda naturel, in plakken gesneden
- 100 gram Rookkaas, in plakken gesneden
- 125 gram zelfrijzend bakmeel
- 350 ml melk
- 2 eieren
- zout
- 25 gram boter
- 200 ml crème fraîche
- 2 eetlepels honing
- 1 eetlepel gehakte peterselie

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C. Klop van zelfrijzend bakmeel, melk, eieren en zout een glad beslag en bak hiervan in de boter minimaal 8 flensjes. Stapel de flensjes met daartussen de diverse kaassoorten. Zet de flensjestaart 10 - 15 minuten in het midden van de oven totdat de kaas iets gesmolten is. Klop de crème fraîche en de honing tot een crème. Snijd de flensjestaart met een scherp mes in punten en serveer deze met de honingcrème. Bestrooi de flensjestaart met peterselie.

TIP Vervang de kaassoorten uit de ingrediëntenlijst door Gouda fenegriekkaas, Rookkaas en Jonge geitenkaas. Voeg bij de honingcrème eens 1 eetlepel gehakte walnoten.