Kaasbroodjes

Ingrediënten

4 Plakje(s) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
1 Stuk(s) Kaas (jong belegen kaas)
Bieslook
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
4 el (eetlepels) Geraspte kaas

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 225°C / hetelucht 210°C). Leg een vel bakpapier op de bakplaat. Haal de bevroren **plakjes bladerdeeg (4 stuks)** van elkaar en laat ze 5 tot 10 minuten ontdooien op het aanrecht.

2. Kaasbroodjes maken

Snijd van het **stuk jong belegen kaas** repen van ongeveer 8 cm lang en 1 cm dik rondom. Knip de **bieslook** in stukjes van ongeveer 1 cm. Leg op 1 plakje bladerdeeg links van het midden een reep kaas. Strooi er wat bieslook over. Smeer alle randen rondom in met **losgeklopt ei**. Vouw het plakje dicht en druk de randen goed aan met een vork. Bestrijk de bovenkant met ei, bestrooi met een eetlepel **geraspte kaas (4 el)** en maal er wat verse peper over. Maak zo alle vier broodjes.

> ### Kaasvariaties
> Varieer vooral met de kaas! Hou je bijvoorbeeld van wat pittigere kaas, combineer dit dan half om half met wat jongere kaas zodat de vulling wel lekker romig blijft.

3. Kaasbroodjes bakken

Leg de kaasbroodjes op het bakpapier. Bak de broodjes in ongeveer 15 minuten gaar en goudbruin. Serveer ze warm en strooi er nog wat verse bieslook over.

Bladerdeeg bewaren

Wil je meer weten over het bewaren van bladerdeeg? In ons artikel 'Bladerdeeg opnieuw invriezen' vind je alles wat je moet weten.