

## 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.

### Kaasvarianties

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.