Kaasstengels van bladerdeeg

Ingrediënten

1 Pak Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
1 Stuk(s) Ei
200 g (gram) Geraspte kaas

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Kom
Kwastje

1. Voorbereiden

Laat voor de kaasstengels de plakjes **Koopmans Bladerdeeg Roomboter (1 pak)** ontdooien. Verwijder het folie als het bladerdeeg bevroren is.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 200°C).

2. Kaasstengels maken

Snijd de plakjes bladerdeeg doormidden.

Rol de halve plakjes van de linkerpunt naar boven, naar de rechterpunt, zodat je een mooie spiraalvorm krijgt.

Klop in een kommetje het **ei (1 stuks)** los. Strooi de **geraspte kaas (200 g)** op een bord.

Bestrijk de bladerdeegstengels met behulp van een kwastje met het ei en haal ze vervolgens voorzichtig door de geraspte kaas.

> ### Extra kruiden
> Je kunt eindeloos variëren met kruiden: strooi bijvoorbeeld Italiaanse kruiden of een beetje gemberpoeder over de kaasstengels. Ook lekker: vervang de kaas door sesamzaad of komijn.

Bak de kaasstengels in de oven in ongeveer 20 minuten mooi goudbruin en knapperig.

> Je kunt de kaasstengels warm of koud serveren en eten. Wat jij lekker vindt!

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