

## Ingrediënten

1 Pak Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)  
1 Stuk(s) Ei  
200 g 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.