

# RECEPT

# KAASSTENGELS

## Recept voor 24 kaasstengels

### Wat heb je nodig?

- 4 plakjes bladerdeeg
- 1 zakje geraspte kaas
- 1 ei

### Hoe maak je het?

1. Zet de oven vast aan op 180 graden en leg bakpapier op de bakplaat.
2. Pel de plastic velletjes van de plakjes bladerdeeg. Leg de plakjes op het aanrecht. Laat ze even ontdooien. Snij ieder plakje in 6 stengels.
3. Doe het ei in de kom, kluts het met een garde. Smeer de stengels met een kwastje in met het ei mengsel. Strooi de geraspte kaas over de stengels.
4. Schuif de bakplaat in de oven en bak de stengels 10 min tot ze mooi goudbruin zijn.