



Hapjes

Kaaschurros

Voor 4 personen.

Ingrediënten

70 gram Emmentaler (geraspt)
2 eetlepels pecorino (geraspte)
100 milliliters water
30 gram ongezouten boter
100 gram bloem
1 eierdooier
2 eieren
1 theelepel paprikapoeder
peper
zout

Bereidingswijze

Breng het water, de boter en het snufje zout aan de kook. Neem van het vuur en meng er de bloem onder. Zet terug op het vuur en roer tot het deeg één bal vormt en van de bodem loskomt. Leg het deeg in kom en laat wat afkoelen.

Klop de eieren en de eierdooier los en meng onder het deeg. Voeg de geraspte Emmentaler toe en breng op smaak met paprikapoeder en peper.

Schep het beslag in een spuitzak met een grote gekartelde spuitmond en spuit er reepjes van 6 à 7 cm van. Bak de kaaschurros 2 à 3 min in een friteuse van 180°C. Bestrooi met de Pecorino. Serveer warm.

Keukenbenodigdheden

Friteuse

