



Hapjes

Kaasstengels met aardbeienconfituur en cheddar

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
150 gram cheddar (gemalen)
2 eetlepels aardbeienconfituur
2 takjes tijm
1 ei

Bereidingswijze

Rol het deeg open. Smeer het deeg in met de confituur.

Verdeel er de kaas over. Rits er de tijm bij.

Snijd het deeg in reepjes en draai elk reepje een paar keer rond.

Leg de kaasstengels op een bakplaat met bakpapier en smeer ze in met een losgeklopt eitje. Bak de stengels 10 tot 15 minuten in een voorverwarmde oven van 195 ° C.

Keukenbenodigdheden

Oven

