



OUDE KAAS STENGELS MET ITALIAANSE KRUIDEN EN GROTE GROENE OLIJVEN

Receptuur:

Oude kaas stengels met Italiaanse kruiden

- Oude kaas 100 gr
- Bladerdeeg 10 pakje
- Rozemarijn 4 el
- Tijm 4 el
- Eigeel 2 stuks
- Verse peper
- Zeezout
- Groene olijven

Kooktechnieken

- Bladerdeeg is een product dat bestaat uit dunne lapjes deeg. Bladerdeeg is een zogenaamd "getoerd deeg". Dit wil zeggen dat het gemaakt is door telkens een laag vet (toereerboter/toereermargarine) op een laag deeg aan te brengen, en het vervolgens te vouwen en uit te walsen

Kritische aandachtspunten:

1. Bak de kaasstengels niet te heet en te lang, de kaas gaat dan bitter smaken.

Werkwijze:

1. Maal in de vijzel de rosmarijn en tijm heel fijn.
2. Klop het eigeel los.
3. Leg het bladerdeeg op de werkbank en smeer in met eigeel.
4. Bestrooi met de kruiden, verse peper en grof zeezout.
5. Rasp er royaal oude kaas overheen.
6. Snijd lange repen en leg op een bakmatje en bak in ca. 10 min op 170°C goudbruin.
7. Laat afkoelen.

Opmaak:

- Leg de kaastengels op een bord en serveer met groene olijven