

Kaasstengels met Brugge Belegen



Ingrediënten:

- 40 g Brugge Belegen, geraspt
- 2 eidooiers
- 2 el sesamzaadjes
- 1 vel bladerdeeg (vierkant)
- peper, grof zeezout en nootmuskaat

Bereiding:

1. De kaas en eidooiers en sesamzaadjes en de kruiden in een hakmachine even laten draaien
2. De bladerdeeg in repen van 1cm bij 10 à 15cm snijden
3. Deze bladerdeeg voorzichtig beleggen met het kaasmengsel
4. Afbakken bij 180°C tot een mooie goudbruine kleur is gekomen.

Smakelijk!

4 personen
25 min
Voorgerecht
1.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/kaasstengels-met-brugge-belegen>