

Krokante Kaaschips met lekkere zaadjes



Ingredienten:

16 stuks

- ½ kop pompoenpitten
- ¼ kop ongekookte quinoa
- ½ lepel zwarte sesamzaad
- ¼ lepel olijfolie
- 1 vel bakpapier
- 3 kop geraspte Brugge Apero Mosterd-Fenegriek

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Meng de pompoenpitten, quinoa, zwarte sesamzaad met de olijfolie en gooi ze op een bakplaat. Rooster ze voor ongeveer 15 minuten en schud ze elke 5 minuten tot de zaden lichtjes geroosterd zijn. Verwijder van het vuur en laat rusten.
3. Verhoog de oven tot 200°C.
4. Bekleed een grote bakplaat met bakpapier.
5. Leg een lepel hoopje geraspte kaas op de bakplaat. Vorm en plet af in een rondje van 2,5cm. Herhaal dit tot je 8 rondjes op de bakplaat hebt. Plaats ze 2cm van elkaar. Top de rondjes af met 1 lepel geroosterde zaden, 1 ½ lepel geraspte kaas. Vorm en plet in rondjes van 2,5cm.
6. Bak gedurende 15-20 minuten totdat de rondjes bijna helemaal goudbruin zijn met slecht een paar lichtere vlekken. Half omdraaien met een spatel.
7. Haal het uit de oven en laat afkoelen op een rooster.
8. Leg de gekoelde kaaschips 3-5 minuten in de oven totdat ze gelijkmatig gaar zijn maar er niet donkerbruin uitzien. Zo worden ze knapperig maar verbranden niet. Haal ze van het vuur en laat volledig afkoelen.

Klaar is kaas !

2 personen
35 min
Aperitief
2.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/krokante-kaaschips-met-lekkere-zaadjes>