Koekjes met Brugge Abt en Brugge Oud

Ingredienten:

Bolletjes:

- 150g Brugge Abt geraspt
- 65g Brugge Boter ongezouten
- 2,5dl water
- 3 eieren
- 50g Brugge Oud fijn geraspt
- 1 klontje suiker

Taartjes:

- 50g Brugge Abt geraspt
- 50g Brugge Oud geraspt
- 50g korstdeeg
- 2dl dikke witte roux van 50g bloem, 50g boter, 1,5 dl volle melk
- ½ theelepel kippenbouillonpoeder
- 2 eieren
- Cayennepeper, zout en muskaatnoot
- 10 taartvormpjes van ongeveer 3 cm diameter

50g Brugge Boter ongezouten om in te vetten

Bereiding:

Bolletjes:

- Verwarm de oven voor op 200°.
- Laat het water, de Brugge Boter en de suiker inkoken. Klop hierin de bloem door tot het geheel een bol vormt. Neem alles daarna van het vuur.
- Meng de eieren en de geraspte Brugge Abt door het deeg tot er een glanzende bol zich vormt.
- Maak kleine bolletjes van ongeveer 2cm diameter van het deeg. Leg boterpapier in de ovenschotel en plaats hier de kleine bolletjes deeg op.
- Strooi de geraspte Brugge Oud over de bolletjes en bak ze in een voorverwarmde oven op 200° tot ze mooi bruin zijn.
- Dien ze warm of koud op bij de koffie of bij een dessertwijn.

Taartjes:

- Verwarm de oven voor op 200°
- Roux maken met de bloem, boter en melk.
- Voeg de Brugge Abt, de eieren, de kruiden en het bouillonpoeder toe. Goed mengen.
- Boter de taartvormpjes in.
- Leg het korstdeeg in de vormpjes en prik op de bodem een aantal gaatjes met een vork. Schep daarna de saus in de taartvormpjes.
- Strooi de geraspte Brugge Oud over de gevulde taartvormpjes en bak ze bij 200° in een voorverwarmde oven tot ze mooi bruin zijn.
- Je kan ze zowel warm als koud opdienen bij de koffie of als dessert.

4 personen
60 min
Dessert
3

Bron: https://www.bruggekaas.be/recepten/koekjes-met-brugge-abt-en-brugge-oud-0