

Filodeeghapje met Brugge Rodenbach



Ingredienten:

- Nazareth Boter of Dixmuda Boter
- 1 sjalot, fijn gesneden
- 100 g Chorizo, in kleine stukjes
- 3 eierdooiers
- 200 g Brugge Rodenbach, geraspt
- 12 vellen filodeeg
- 1 bussel pijpajuintjes, fijn gesneden
- peper, zout en nootmuskaat

Bereiding:

1. Bak in een beetje boter de sjalot en de chorizo. Neem van het vuur en voeg de eierdooier en de kaas toe. Kruid met peper en zout.
2. Neem kleine porseleinen potjes (diameter 3 à 4 cm) en beboter ze. Snij cirkels uit het filodeeg maar zorg ervoor dat het deeg nog 2 cm boven de rand van het potje komt.
3. Smelt een beetje boter en beboter het filodeeg met een borsteltje. Leg het deeg in het potje en vul het tot de rand met het mengsel.
4. Laat 20 min bakken in een voorverwarmde oven van 160°. Haal voorzichtig uit de potjes lauw of koud serveren.
5. Afwerken met een sliertje pijpajuin.

Smakelijk!

4 personen
Voorgerecht
3

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/filodeeghapje-met-brugge-rodenbach>