

## Zakouskis met Brugge Blomme

### Ingredienten:

- 125 g boter
- 125 g bloem
- ½ liter bouillon
- 100 g Brugge Blomme, korst fijn gesneden
- 30 zakouskis
- peper en zout

### Bereiding:

1. Maak een roux met de boter, bloem en bouillon voeg dan de Brugge Blomme toe en roer tot je een gladde massa bekomt.
2. Kruid met peper en zout
3. Vul de zakouskis met behulp van een spuitzak en bak in de oven op 180° tot ze mooi bruin kleuren.

### Smakelijk!

6 personen

5 min

Aperitief

1

---

**Bron:** <https://www.bruggekaas.be/recepten/zakouskis-met-brugge-blomme>