

Brugge d’Or in filodeeg



Ingrediënten:

Ingrediënten voor 20 hapjes

- 1 el komijnzaad
- 1 el korianderzaad
- 5 plakken filodeeg
- 150 g Brugge d'Or, kubusjes
- 1 eidooier, losgeklopt

Bereiding:

1. Rooster komijn- en korianderzaad in een droge koekenpan tot de geur vrijkomt. Stamp in de vijzel tot een fijn poeder.
2. Snijd elke plak filodeeg in 4 stukken. Lepel op elk stukje een mespunt van het specerijenmengsel en een blokje Brugge d’Or. Vouw nu eerst de lange zijden van het deeg over de kaas, en rol dan verder op tot de kaas volledig verpakt is in filodeeg. Kwast het uiteinde in met eidooier en plak dicht.
3. Verhit de friteuse tot 180 °C.
4. Bak de filodeegpakketjes in 3 à 5 minuten goudbruin.

Smakelijk!

5 personen
30 min
Voorgerecht
2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/brugge-dor-filodeeg>