

Kaasbloemen met Brugge Oud en Brugge Boter



Ingredienten:

Ingrediënten

Bladerdeeg

- 250 gram bladerdeeg
- bloem om te bestuiven
- Soezenbeslag
- 100 gram halfvolle melk
- 50 gram boter
- 50 gram bloem
- 2 eieren
- zout

Kaascrème

- 150 gram Brugge Oud
- 150 gram Brugge Boter
- 100 gram slagroom
- 1 theelepel mosterd
- zout en peper naar smaak

Tomatentapenade

- 180 gram zongedroogde tomaten
- 2 teentjes knoflook
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel citroensap
- 10 gram Brugge Oud
- 2 theelepels Italiaanse kruiden
- 2 eetlepels pijnboompitten

Benodigdheden

- Deegroller
- Steelpan
- Spuitzak + klein spuitmondje
- Bakplaat
- Bakpapier
- Handmixer
- Bloemvormig sjabloon
- Hakmolen

Bereiding:

Voorbereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Maak van papier of karton een bloemvormig sjabloon.

Bladerdeeg

1. Rol het bladerdeeg mooi dun uit op een met bloem bestoven snijplank.
2. Leg de plank met het deeg in de vriezer.
3. Ga verder met het soezenbeslag.

Soezenbeslag

1. Breng de melk met de boter en zout aan de kook op laag vuur.
2. Zorg dat de boter is gesmolten voordat de melk kookt.
3. Zeef de bloem en voeg deze in 1 keer toe als de melk kookt.
4. Laat al roerend met een houten lepel koken tot het deeg mooi begint te glanzen en loskomt van de pan.
5. Haal de pan van het vuur, doe het deeg in een kom en laat iets afkoelen.
6. Klop de eieren los en klop ze beetje bij beetje met de mixer door het deeg.
7. Schep het beslag in de spuitzak met klein spuitmondje.

Kaascrème

1. - Klop de boter met de kaas los.
2. Verwarm de slagroom een beetje en schenk al kloppend geleidelijk aan bij de kaascrème.
3. Giet de kaascrème in een kookpot en verwarm onder voortdurend kloppen op zeer zacht vuur tot je een gladde crème bekomt.
4. Zeef en breng op smaak met mosterd, peper en zout.
5. Schep de kaascrème in een spuitzak.

Tomatentapenade

Doe alle ingrediënten in de hakmolen en maal tot een tapenade.

Hoe langer je maalt, hoe fijner de structuur. Bepaal zelf wat je lekker vindt.

Opbouw

1. Haal het bladerdeeg uit de vriezer.
2. Snijd met behulp van het bloemvormige sjabloon 3 bloemen uit het bladerdeeg.
3. Leg ze op de met bakpapier beklede bakplaat.
4. Prik met een vork gaatjes in het deeg.
5. Spuit een nette, dunne rand van het soezendeeg als blaadjes op de bloemen.
6. Bak de bloemen in circa 20 minuten gaar en goudbruin.
7. Laat afkoelen op een rooster.
8. Vul de afgekoelde kaasbloemen met kaascrème.
9. Maak in het midden een hartje van de tomatentapenade.
10. Garneer de kaasbloemen met eetbare bloemen.

Zie de video: <https://heelhollandbakt.omroepmax.nl/recepten/details/kaasbloemen/>

60 min
Dessert
5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/kaasbloemen-met-brugge-oud-en-brugge-boter>