

Ingrediënten voor 4 personen

400 gr. bakmeel, zelfrijzend
2 eieren 200 gr. kaas, verse 5 dl.
melk 4 el. tuinkruiden, verse,
gehakte olie zout

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kaaspoffertjes met tuinkruiden

Dit bij kinderen populaire gerecht kan op verschillende manieren worden bereid. Neem voor dit recept bij voorkeur een kruidenkaas zodat de smaak van de kaas en de kruiden in de poffertjes goed tot hun recht komen. Kinderen kunnen dit gerecht zelf maken zeker als je in het bezit bent van een stevige poffertjespan. Serveer er kruidenboter bij.

Hulpmiddelen

Zeef poffertjespan of -plaat handmixer

Vorbereiding

Zeef het bakmeel met een snufje zout. Meng het ei samen met de kruiden tot een gladde massa. Schenk dit mengsel bij het bakmeel en roer het geheel met de handmixer tot een glad beslag.. Voeg eventueel nog wat extra melk toe.

Bereidingswijze

Meng het beslag nog even goed door. Vet de poffertjes pan of plaat in met olie en bak van het beslag mooie goudbruine poffertjes.