

Ingrediënten voor 8 personen

125 gram boter
1 mespunt zout
1 mespunt peper
3 eidooiers
100 gram geraspte kaas
300 gram bloem.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kaasballetjes

Heerlijk bij een glaasje wijn of bowl !

Hulpmiddelen

Een flinke komeen (houten) lepele
een weegschaal
een ingevet bakblik.

Bereidingswijze

Roer boter, zout en peper tot een romige massa is verkregen. Roer dan de eidooiers er een voor een door. Voeg de geraspte kaas met de bloem erdoor. Laat de massa 15 minuten opstijven op een koele plek. Rol het deeg uit tot een lap, op een met bloem bestoven ondergrond. Snijd de lap in gelijke stukjes en rol daar balletjes van. Leg deze op het bakblik met 2cm. tussenruimte. Deuk met je duim het bolletje in en bak de bolletjes in 20 minuten goudbruin op 175°C Celsius (350°F Fahrenheit).

Serveertips

Lekker bij een glaasje wijn. >>> Kaasballetjes smaken fijn bij feestelijke avonden ! >>>