

Ingrediënten voor 10 personen

100 g geraspte boerenkaas  
5 bladerdeeg vierkantjes  
50 g creme fraiche  
5 g bieslook, fijn gesneden  
2 eieren, los geklopt  
zout en peper

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Wereld

**Soort\_gerecht:** Brood

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee



## Kaasbroodjes met bieslook

Deze kaasbroodjes kunnen natuurlijk niet ontbreken op jouw paastafel!

### Hulpmiddelen

Oven, bakplaat, rasp,

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden. 2. Laat de bladerdeeg vierkantjes ontdooien. En snijd ze alle vijf door de helft. Nu heb je 10 rechthoekige bladerdeeg plakken. 3. Besmeer de helft van de bladerdeegplakken met crème fraîche, bestrooi dit met wat bieslook en leg hier de kaas op. Maak 3 inkepingen in de andere helft en klap en 'broodje' dicht. 4. Maak dicht met een vork en smeer in met het eiermengsel. Herhaal deze stappen met alle bladerdeeg vierkantjes. 5. Plaats de kaasbroodjes 25 minuten in de oven.