

Ingrediënten voor 4 personen

Blok licht belegen of belegen  
kaas, bloem, mosterd en peper  
en zout (evt nog een eitje)

**Tijd:** 0-10 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Ja

## Kaas in een jasje

Een echte klassieker én elke man, vrouw of kind kan het maken. En de reacties? Altijd goed!

### Hulpmiddelen

Koekenpan

### Bereidingswijze

Maak een papje van drie volle eetlepels bloem, scheutje water of melk, eetlepel mosterd en peper en zout. Eventueel nog een eitje erdoor kloppen. Snijd de korst van de kaas en maak plakken van ongeveer 100 tot 150 gram. Maak olie (of boter) warm in de koekenpan. Haal de plakken kaas een voor een door het bloempapje en leg ze in de koekenpan op laag vuur. Draai de plakken om als de onderzijde lekker bruin is gekleurd (stevig korstje) De plakken zijn klaar als de kaas begint uit te lopen.

### Serveertips

Lekker bij veel stampotten bijv. reepjes rauwe andijvie door aardappelpuree of spruitjesstamp, groene kool stamp..... Maar ook lekker zo op bruin brood met een beetje salade. Je hebt hiermee altijd iets in huis voor vegetariërs!