

Ingrediënten

Kaas, ei, bloem, olie

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kaasballetjes

Hulpmiddelen

Pan met dikke bodem om te bakken.

Bereidingswijze

Rasp de kaas. Het eiwit scheiden van het eigeel. Het eiwit hebben we nodig. De kaas in een kom met het eiwit mengen. Beetje bij beetje bloem toevoegen en kneden met je handen tot het een stevig deeg is geworden. Het deeg in balletjes draaien met een doorsnee van ongeveer een centimeter of 4. Olie in de pan gieten en heet laten worden. De balletjes hierin laten bakken tot ze goudkleurig zijn.

Serveertips

Dit recept kan met de kaas van uw eigen smaak worden klaargemaakt. vooral met pittige kaas is het erg lekker.