



Zelf kerst kaasstengels maken



Ingrediënten

- 1 Groene Pesto kaas van Henri Willig
- 1 Rode Pesto Kaas van Henri Willig
- 1 Truffelkaas van Henri Willig
- 5 dunne plakken Filodeeg
- Bakspray of olijfolie

Bereidingswijze

Deze ultieme bittergarnituur snack maak je gewoon zelf! In kerstkleuren!! Hoe leuk is dat.

De kleurrijke en geweldig lekkere kaasjes die ze hiervoor heeft gebruikt zijn van @henriwillig.

Recept (voor 20 kaasstengels) ?

1. Laat het filodeeg ontdooien.
2. Gebruik je je oven, verwarm deze dan voor op 220 graden. Gebruik je een airfryer, dan hoef je die niet voor te verwarmen.
3. Neem één groot stuk filodeeg. Spray deze aan beide kanten in met bakspray of smeer heel licht in met een beetje olijfolie. Snijd 'm dan in vieren (zodat je 4 vierkantjes hebt). Dit herhaal je later met de rest van het filodeeg, zodat je in totaal 20 kleinere stukjes krijgt.
4. Leg een reepje kaas aan de rand van een stukje filodeeg. Vouw de buitenste kanten van het filodeeg over de kaas zodat de uiteinden bedekt zijn, en rol de kaas nu helemaal op in het filodeeg. Alsof je een burrito oprolt.
5. Dit herhaal je met alle stukjes filodeeg en reepjes kaas.
6. Bak de kaastengels 3 minuten in je airfryer op 180 graden (vind ik het beste werken!) of 4-5 minuten in je oven op 220 graden. Tot ze mooi goudbruin zijn!

Lekker met bijvoorbeeld wat sweet chili mayonaise! Enjoy ♥?

Met dank aan @courgetticonfetti voor de prachtige foto's en het heerlijke recept.