



KOKEN MET EEN BUDGET

Kaasdoelpuntjes

BIJGERECHT

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 ½ pak filodeeg (diepvries)
- 🛒 1 grote plak jonge kaas (zonder korst, 1 cm dik)
- 🛒 2 el zonnebloemolie
- 🛒 1 tl kerriepoeder
- 🛒 frituurolie

MATERIAAL: frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Neem het filodeeg uit de verpakking en laat het bedekt met een vochtige doek ontdooien.
2. Snijd ondertussen de kaas in kleine driehoekjes.
3. Snijd eerst 2 gelijke vierkanten en snijd deze diagonaal doormidden.
4. Meng de zonnebloemolie met het kerriepoeder.
5. Leg een vel filodeeg op het werkvlak en bestrijk met een kwastje kerrie-olie.
6. Leg hier nog een vel bovenop en snijd deze lap dan in vieren.
7. Leg op elk vierkant een driehoekje kaas en vouw het filodeeg eromheen.
8. Plak de naadjes vast met wat olie.
9. Verhit een laagje frituurolie in een hoge pan en bak de driehoekjes in circa 3 minuten om en om bruin en knapperig.
10. Laat ze even uitlekken op keukenpapier.
11. Serveer direct.

TIP: Lekker met chilisaus.

LET OP: De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.



Bron: boodschappen.nl