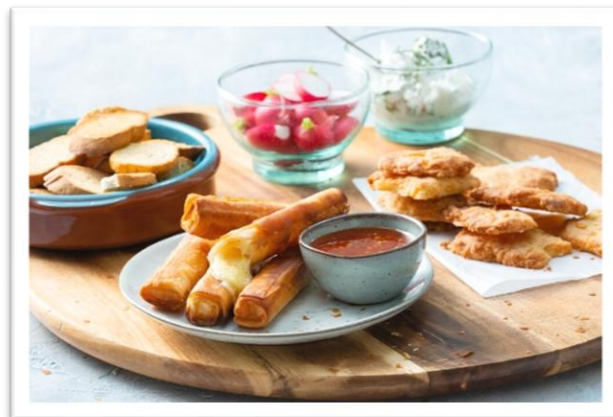


BORRELPLANK Driekazenborrelplank



Komijnekaaskoekjes, een rozemarijn-geitenkaascrème en zelfgemaakte kaasstengels



1 PORTIE = 6 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de komijnekaaskoekjes

- 250 g oude komijnekaas of oude kaas
- 200 g roomboter
- 1,5 el melk
- 200 g bloem + extra voor uitrollen
- zout

voor de rozemarijn-geitenkaascrème

- 2 takken rozemarijn
- 200 g zachte geitenkaas zonder korst
- peper
- 1 bos radijzen
- 1 pak crackers of toastjes

voor de zelfgemaakte kaasstengels

- 1 pak filodeeg
- neutrale olie
- 250 g extra beleggen boerenkaas
- chilisaus, voor erbij

MATERIAAL: Rasp, keukenmachine, bakplaat met bakpapier, hakmolentje staafmixer, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

Komijnekaaskoekjes

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Rasp de kaas voor de kaaskoekjes.
- Doe de kaas, boter, de helft van de melk, de bloem en een snuf/draai zout in de kom van de keukenmachine en draai tot een deeg.
- Voeg de laatste melk erbij en meng.
- Bestuif het werkblad met bloem en druk het deeg uit tot een lap van ½ cm dik.
- Snijd vierkantjes uit het deeg en leg ze op de met bakpapier beklede bakplaat.
- Bak circa 15 minuten in de voorverwarmde oven.

Rozemarijn-geitenkaascrème

- Ris de naalden van de rozemarijntak en hak heel fijn, mooie zachte rozemarijn kan je met tak en al gebruiken.
- Doe de geitenkaas met 1 el rozemarijn, 1-2 el water en een draai peper in de kom van de staafmixer en maal tot een gladde puree.
- Doe over in een kommetje.
- Strooi de overige rozemarijn erover.
- Snijd de worteltjes van de radijzen, maar laat een deel van de steel en eventueel ook het blad eraan.
- Halveer of snijd in kwarten.
- Doe in een kommetje.

Zelfgemaakte kaasstengels

- Snijd de kaas in 12 repen van ½ x ½ x 12 cm, of hoe breed je stuk kaas is.
- Snijd het filodeeg in 24 vierkanten die 3 cm langer zijn dan de kaasrepen.
- Leg 2 vierkanten op elkaar, zodat je 12 porties hebt.
- Bestrijk het deeg met olie.
- Leg de kaas erop.
- Vouw de korte zijken over de kaas heen en rol op, zodat de kaas stevig verpakt is.
- Plak de randen vast met een beetje olie.
- Verhit een laag olie in een koekenpan en bak de kaasstengels in porties in 40-60 seconden rondom goudbruin en krokant.
- Laat uitlekken op keukenpapier.
- Leg op een bord.
- Neem een grote plank en zet de rozemarijngeitenkaascrème, radijzen, toastjes, kaasstengels en een kommetje chilisaus erop. Leg tot slot de kaaskoekjes erbij.

BRON: 24kitchen.nl