

BORRELPLANK V H Kimchi-kaasstengel



6 TWISTERS

⌚ 15 + 30 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 270 g vers bladerdeeg
- 200 g kimchi in blik
- 1 bosui
- 300 g geraspte jong belegen
- kaas
- 1 scharrelei
- 1 el witte sesamzaadjes
- 1 el zwarte sesamzaadje

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, bakkwast

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 210 °C.
2. Rol 1 rol bladerdeeg met de lange kant naar je toe, uit op het werkblad.
3. Verdeel de kimchi, bosui en $\frac{2}{3}$ van de geraspte kaas erover.
4. Bestrooi met peper en eventueel zout.
5. Dek af met de tweede rol bladerdeeg.
6. Meng het losgeklopte ei met 2 el (per 6 stengels) kimchivocht.
7. Besmeer de bovenkant van het bladerdeeg met een bakkwast met het eimengsel.
8. Bestrooi met de rest van de kaas en de sesamzaadjes, druk deze lichtjes in het deeg.
9. Snijd in de lengte in 6 gelijke repen.
10. Draai de repen tot spiralen en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
11. Bak 25-30 minuten in de oven tot lichtbruin en gaar.
12. Haal uit de oven en laat 15 minuten afkoelen op de bakplaat.

Eet smakelijk!

BRON: ah.nl

