

BORRELPLANK Palmiers van oude kaas



1 PORTIE = 4 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 plakjes bladerdeeg
- 🍷 100 g oude kaas
- 🍷 1 ei
- 🍷 1 tl komijn
- 🍷 1 el bloem, om te bestuiven



MATERIAAL: rasp, plasticfolie, kwastje, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Laat het bladerdeeg kort ontdooien.
2. Verwarm de oven voor op circa 220°C.
3. Rasp de kaas fijn.
4. Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar, bestuif met bloem en rol ze met een deegroller op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een rechthoek.
5. Kluts het ei en bestrijk het bladerdeeg ermee.
6. Verdeel de geraspte kaas erover.
7. Bestrooi met een beetje komijn en versgemalen peper.
8. Rol de lange zijden van beide kanten naar het midden toe, bestrijk met ei en druk ze tegen elkaar aan.
9. Rol het bladerdeeg in plasticfolie en laat circa 15 minuten opstijven in de koelkast.
10. Snijd het bladerdeeg in plakjes van circa ½ centimeter dik en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
11. Bak de palmiers circa 10 minuten in de oven tot ze goudbruin en krokant zijn.
12. Laat afkoelen om te kijken of ze goed krokant zijn.

Eet smakelijk!

BRON: 24kitchen.nl