



Kaasvlinders met Bladerdeeg



Ingrediënten

- 100 gram Henri Willig Belegen Koekaas
- 4 plakken roomboter bladerdeeg
- 40 gram roomboter

Op zoek naar een knapperige, smakelijke toevoeging aan je kaasplank? Probeer onze heerlijke kaasvlinders, gemaakt met Henri Willig Belegen Koekaas. Deze hartige lekkernijen zijn eenvoudig te bereiden en vormen de perfecte metgezel voor je favoriete kazen. Met een vleugje kerrie en een romige kaascrème zijn deze kaasvlinders een feest voor je smaakpapillen. Of het nu voor een speciale gelegenheid is of gewoon voor een gezellig samenzijn, deze zelfgemaakte kaasvlinders maken je kaasplank compleet.

Bereidingswijze

- 1: Neem 6 ontdooide plakken roomboter bladerdeeg en leg deze op elkaar. Rol dit uit tot een plak van ongeveer 30x40 centimeter.
- 2: Maak daarna de crème. Doe 40 gram roomboter en 100 gram geraspte belegen koekaas samen in een kom en mix dit tot een romige massa. Zorg ervoor dat de kaas en boter op kamertemperatuur zijn, zodat ze goed mengen. Breng op smaak met zout, witte peper en kerrie.
- 3: Verdeel de kaascrème over het bladerdeeg maar laat over de lange zijde een rand vrij, anders zit daar een dubbele hoeveelheid crème.
- 4: Vouw het bladerdeeg naar binnen toe. Doe dit vanaf beide kanten in 2 stappen. Vouw dus eerst een strook van ongeveer 7 centimeter naar binnen aan beide kanten. En herhaal dit hierna nog een keer tot de beide zijdes bij elkaar komen.
- 5: Smeer dan een zijde in met ei en vouw de delen op elkaar.
- 6: Leg het deeg nu even 1 tot 2 uur in de koelkast om op te stijven, zodat je straks makkelijk en scherp kunt snijden.
- 7: Haal het deeg uit de koelkast en snijd dunne reepjes van 2 tot 4 millimeter.
- 8: Leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat.
- 9: Is de bakplaat gevuld? Bak de vlinders dan af in 20 minuten op 170°C.
- 10: Laat ze even afkoelen en serveer.

Hoe blijven kaasvlinders het langst knapperig?

Bewaar ze in een goed afgesloten trommel of pot op een droge plek, buiten de koelkast. Zo blijven ze lekker krokant. Vermijd lucht en vocht, want daar worden ze snel zacht van.

Serveer- en variatietip

Serveer de kaasvlinders als borrelhapje met een schaalje tapenade, pesto of vijgenbrood. Ook heerlijk als krokant accent bij een romige soep of op een feestelijke kaasplank.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Klaar om zelf kaasvlinders met bladerdeeg te maken?

Deze kaasvlinders, geïnspireerd op een recept van Cees Holtkamp en bereid met onze eigen Henri Willig kaas, zijn een absolute winnaar. Voeg een persoonlijke draai toe aan je kaasplank door de kazen in verschillende vormen te snijden en de kaasvlinders te presenteren als de kers op de taart. Geniet van hun knapperige textuur en rijke smaak bij je favoriete kazen. Probeer het nu en maak van elke gelegenheid een speciale kaaservaring!

