



Knapperige kaasstengels van bladerdeeg met rode pesto kaas maken



Ingrediënten

- 1 Henri Willig Koekaas Rode pesto
- 1 Henri Willig Koekaas met Kruiden knoflookkaas
- 1 Henri Willig Koekaas Gouda Naturel
- 5 plakken bladerdeeg
- 1 ei

Snel, simpel en boordevol smaak: deze kaasstengels met bladerdeeg en rode pesto-kaas zijn een heerlijke traktatie voor elke gelegenheid.

Bereidingswijze

- 1: Laat de plakken bladerdeeg ontdooien. Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 2: Snij ieder plakje bladerdeeg in 5 repen.
- 3: Besmeer de repen het opgeklopte ei.
- 4: Bestrooi ze dan met onze kazen. In dit recept wordt Kruiden en Knoflookkaas, Rode Pesto kaas en Gouda Naturel gebruikt. Maar iedere kaassoort kan natuurlijk!
- 5: Plaats de bladerdeegreepjes met kaas voor 20 minuten in de oven.
- 6: Laat ze even afkoelen en serveer ze dan bijvoorbeeld naast een heerlijke borrelplank met een heerlijke kaasdip, zoals de Henri Willig Kaasdip Truffel.

Wat is rode pesto-kaas?

Rode pesto kaas is een smeelige kaas verrijkt met rode pesto- een mix van zongedroogde tomaten, basilicum, knoflook en specerijen. De kaas met rode pesto heeft een kruidige, mediterrane smaak.

Serveer- en variatietips:

- **Serveertip:** Serveer de kaasstengels heerlijk warm met een frisse dip, zoals onze **Henri Willig Kaasdip Truffel**.
- **Extra kruiden:** Bestrooi met Italiaanse kruiden, sesamzaad of chilivlokken voor extra smaak en crunch.
- **Gebruik bladerdeegvormen:** Maak sterren, hartjes of reepjes voor een speelse presentatie, leuk voor feestjes of kids.

Dit recept is in opdracht gemaakt door [Smullenmetloes](#).