Mini kaassoufflés

Het hoeft allemaal niet zo moeilijk te zijn,   
het is maar ‘kaas’

Wat heb je er voor nodig?

2 plakjes bladerdeeg (diepvries)  
Ongeveer 120 gram kaas   
1 ei, losgeklopt  
paneermeel  
olie om in te frituren

Hoe maak je het?

Haal de bladerdeegplakjes uit de vriezer en laat ze iets   
ontdooien. Niet te lang, als het deeg nog iets steviger is   
werkt het gemakkelijker.  
Snij de plakjes in 4 vierkantjes.  
Snij kleine reepjes kaas af die binnen het plakje bladerdeeg passen.  
Vouw de bladerdeegplakjes dicht om de kaas heen en druk de randen met een vork goed dicht.  
Haal de mini kaassoufflés door het ei en daarna door de paneermeel en leg ze even op een bord.  
Verwarm ondertussen de olie tot 180 graden.  
Bak de mini kaassoufflés in 2-4 minuten totdat ze mooi goudbruin gebakken zijn.  
Serveer ze lekker warm met een heerlijke saus (Dopen, dippen, smeren, roeren, gieten, schenken)

