

## 4 FORMAGGI KAASSOUFFLÉS



**CATEGORIE** BORRELHAPJES

**AANTAL** 10 PERSONEN

### INGREDIENTEN

- Diamant Frituurolie Friet & Snacks
- 10 plakjes bladerdeeg
- 100 g geraspte mozzarella
- 100 g blauwe kaas, verkruid
- 10 plakjes jong belegen kaas
- 100 g Tallegio, in kleine blokjes gesneden
- 2 eieren, los geklopt
- 200 g paneermeel

### BEREIDINGSWIJZE

- > Laat de bladerdeegplakjes ontdooien. Snijd in vieren voor mini kaassoufflés.
- > Meng alle kaas door elkaar in een bakje, zet apart. Klop het ei los en zet ook apart in een bakje.
- > Laat het frituurvet warm worden in een pan of friteuse op 175°C.
- > Leg een plakje bladerdeeg voor je, beleg de helft van het plakje met het kaasmengsel. Houd minstens een halve cm ruimte vrij aan de randen.
- > Besmeer de randen met een kwastje met het los geklopte ei. Klap dicht en druk aan met je vingers of met een vork.
- > Doe dit met alle plakjes bladerdeeg. Wentel vervolgens alle kaassoufflés door het ei en vervolgens door het paneermeel.
- > Bak in ongeveer 3 minuten per kaassoufflé af, keer de kaassoufflés op de helft van de baktijd om. 8. Bak er niet teveel tegelijk, geef je soufflétjes de ruimte om lekker krokant te worden.