



VERSE GRASKAASSTENGELS



CATEGORIE BORRELHAPJES

INGREDIENTEN

- Diamant om in te frituren
- 16 vellen filodeeg ontdooid
- 1 el honing
- 2 el verse rozemarijn
- 350 gram graskaas (in repen)

BEREIDINGSWIJZE

- > Gebruik steeds twee vellen filodeeg voor één kaasstengel. Leg deze twee vellen precies op elkaar zodat je 8 dikkere vellen krijgt. Bestrooi het uiteinde van het deeg met een dunne streep rozemarijn. Leg naast de streep rozemarijn een reep graskaas. Strooi er eventueel wat chilipeper over als je iets meer bite wilt geven aan je kaasstengel. Vouw de zijkanten van het deeg over de kaas en rol elk vel nu op tot je een kaasstengel hebt. Druk de zijkanten goed dicht zodat de kaas er niet uitloopt tijdens het frituren.
- > Verhit de Diamant op 175 graden.
- > Laat de kaasstengels voorzichtig zakken in de frituurolie. Ze zijn tussen de 8 en 10 minuten gaar als ze mooi goudbruin zijn. Haal ze eruit en laat ze uitlekken op keukenpapier
- > Het is heerlijk om ze in honing te dippen als ze klaar zijn!