

Roomkaas soufflés

Aantal personen:

Bereidingstijd in minuten: ca 25

Ingrediënten:

Roomkaas

Peterselie

Bieslook

Peper

Diepvries bladerdeegplakjes

1 Citroen

Cherrytomaatjes

Bereidingswijze:

De kruiden en wat peper door de roomkaas roeren. De bladerdeegplakjes laten ontdooien. Steeds één plakje aan beide kanten met bloem bestrooien en op een met bloem bestoven

werkvlak uitrollen tot een lap van 15 bij 30 cm. De lap in de lengte halveren en wegleggen. Zo alle plakjes uitrollen en halveren. Een deeglapje in de lengte voor u leggen. Een dessertlepeltje kaasvulling aan het begin ervan leggen. Een hoek over de vulling vouwen, deze recht naar boven vouwen en zo verder, tot een driehoekig pakje. Aan het eind het deeg met water bestrijken en dichtvouwen. Zo al het deeg en de vulling opmaken. De driehoekjes in heet frituurvet – 180° C – licht goudbruin bakken. Warm serveren, met een schijfje citroen of limoen, een partje tomaat en wat bieslook. Drie driehoekjes zijn voldoende voor een 1 persoons-voorgerecht

Dit recept is keer bekeken.