

Kaashapjes

Image



Kaashapjes

Heerlijke hapjes gevuld met een kaas ragout, perfect voor bij de borrel!

220°C

20 min

100 stuks

Ingrediënten

Deeg:

1.000 gram Korstdeeg

Vulling:

750 gram Instant ragoutmix

2.000 gram Water

200 gram Smaakmix kaas

200 gram Oude kaas, geraspt

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Geef het korstdeeg een hele toer extra.
2. Rol uit tot 1,5 mm en rol dit uit over bakjes van 4 cm Ø.
3. Druk het korstdeeg in de vormpjes met een stukje korstdeeg en herhaal dit 3 keer.
4. Rol vervolgens met een roller over de vormpjes om het op die manier uit te steken.
5. Prik met een vork een aantal gaatjes in de bodem.
6. Klop met de garde in 4 minuten de instant ragoutmix en het water door elkaar.
7. Voeg de smaakmix kaas en geraspte kaas toe en meng dit door elkaar.
8. Voeg eventueel kruiden naar smaak toe.
9. Spuit een bol vulling van ca. 30 gram in de korstbakjes en strooi hier geraspte kaas overheen.
10. Bak de hapjes af en los ze zodra ze zijn afgekoeld.

Image



Image



Image

