

Hartige beignets

Image



Hartige beignets

Een heerlijke hartige snack met verse groenten om eindeloos mee te variëren!

220°C

ca. 25 min

120 stuks

Ingrediënten

Deeg:

Korstdeeg

Vulling:

750 gram Instant ragoutmix

2.000 gram Water

200 gram Smaakmix kaas

200 gram Oude kaas, geraspt

300 gram Champignons

200 gram Prei, in ringen gesneden

400 gram Paprika

250 gram Ui 25 gram Provençaalse kruiden, Polak

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

1. Snijd de groente en fruit aan in een pan met wat boter of olie.
2. Meng de **Instant ragoutmix** met water en klop glad met een garde, voeg de geraspte kaas, **Smaakmix kaas** en Provençaalse kruiden toe en als laatst de aangefruite groenten.
3. Rol het korstdeeg uit op 1,75 mm dikte en steek hier rondjes uit van 10 cm Ø.
4. Spuit hier een bol vulling op, maak de korst licht vochtig en vouw dubbel.

5. Zet de beignets op de bakplaat, bestrijk met ei en bestrooi met kaas of sesamzaad.
6. Laat de beignets zeker een uur rusten voor het bakken, bakken met de schuif open.

Image

