Kaasvlinders

Ingrediënten

2 blaadje(s) Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
1 el (eetlepels) Roomboter (zacht)
snufje(s) Zout
1 Zakje(s) Geraspte kaas (extra belegen)

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Kwastje
Huishoudfolie
Kartelmes

1. Voorbereiden

Neem **Koopmans Bladerdeeg Roomboter (2 blaadjes)** uit de diepvries en laat ongeveer 10 minuten vooraf - met de foliezijde onder - bij kamertemperatuur ontdooien op aanrecht of werkblad.

2. Maak een rol voor de kaasvlinders

Neem de twee blaadjes bladerdeeg en verwijder het plastic folie. Druk de twee blaadjes aan één zijde tegen elkaar. Bestrijk de twee blaadjes in met een dun laagje **roomboter (1 el)**. Bestrooi het bladerdeeg met een wat **zout (snufje)** en wat **extra belegen geraspte kaas**. Sla aan de korte kanten van het bladerdeeg 3,5 centimeter om. Bestrijk het omgevouwen bladerdeeg opnieuw met roomboter en bestrooi met geraspte kaas. Vouw het deeg opnieuw, aan beide kanten, 3,5 centimeter om. Bestrijk het omgevouwen bladerdeeg opnieuw met roomboter en bestrooi met geraspte kaas. Vouw als laatste de twee delen naar elkaar toe. Verpak de rol die is ontstaan in plastic folie. Laat dit een half uur rusten in de koelkast.

3. Kaasvlinders bakken

Verwarm de oven voor op de aangegeven temperatuur (elektrisch 220°C / hetelucht 210°C). Bekleed een bakplaat met een vel bakpapier. Snijd, met een scherp kartelmes, stukjes van een halve centimeter van de rol en leg deze op de bakplaat. Laat voldoende ruimte tussen de kaasvlinders. De kaasvlinders zullen op de bakplaat nog uitlopen. Bak de kaasvlinders in 15-20 minuten goudbruin en knapperig. Proost!

> **Mosterd**
> Serveer de kaasvlinders voor wat meer pit met mosterd.