

## Kaasstengels / Cheese straws



### **De boodschappen**

300 gram kant&klaar bladerdeeg  
4 vrij uitloop eieren + scheutje water  
150 gram Cheddar kaas  
paprika, om te bestrooien

**Zelfgemaakt is het lekkerst en een schaal vers gebakken kaasstengels is snel gemaakt!** Deze zijn van [Michel Roux Jr.](#) De kids kunnen lekker helpen met ei smeren, kaas strooien en stengels draaien.

### **Zo maak je kaasstengels**

Half-ontdooi het deeg, klop de eierdooiers los en rasp de Cheddar.  
Bestrijk het deeg met ei, strooi er kaas op, druk de kaas in het ei.  
Trek vershoudfolie over het deeg en zet het 15 minuten in de ijskast.

### **Verwarm de oven voor op 200°C.**

Strooi paprika over de kaas, snij het deeg in 1.5 cm repen en draai de repen in stengels.  
Leg de kaasstengels op bakpapier op de bakplaat.  
Bak ze in 15 minuten goudbruin en krokant en laat ze op een rek afkoelen.

**Lekker!**

## Kaasstengels / Cheese straws



### **Shopping list**

300g ready made puff pastry  
4 free range + splash of water  
150g Cheddar cheese  
paprika, to sprinkle

### **Homemade tastes best and a batch of freshly baked cheese straws is quickly made.**

These are by [Michel Roux Jr.](#) The kids can nicely help with brushing on egg, sprinkle cheese and twisting straws.

### **How to make cheese straws**

Half defrost the dough, lightly beat the egg yolks and grate the cheese.  
Brush egg onto the dough, sprinkle on the cheese then press cheese onto the egg.  
Cover the dough with cling film and place it for 15 minutes into the refrigerator.

### **Preheat the oven to 200°C.**

Sprinkle paprika on the cheese, cut the dough into 1.5cm strips.  
Twist the strips into straw shapes then place them on waxed paper on a baking tray.  
Bake the cheese straws in 15 minutes golden brown and crispy, allow them to cool on a rack.

**Yummy!**