

Kaaskletsoppen

Ingrediënten:

100 gram geraspte kaas
kruiden *optioneel*

Bereiding:

Oven voorverwarmen op 190 graden
(175 graden hetelucht).



Gebruik bakpapier. Schep hoopjes geraspte kaas met voldoende tussenruimte (3 cm) op het bakpapier. Maak ze een beetje plat en zonder al te grote gaten of uitsteeksels. Bak gedurende 10-12 minuten in het midden van de oven.

De kaas gaat eerst smelten, daarna gaan ze bubbelen, dat hoort zo. Ze worden dan gebakken en zal het meeste vocht eruit verdampen. Na zo'n 5 minuten beginnen ze al een klein beetje te kleuren en te 'schuimen'. Dit ligt ook aan de kaassoort die je gebruikt. Vanaf nu moet je opletten dat ze niet verbranden, zo nodig de temperatuur terugdraaien naar 160 graden.

Na 10 minuten lijken ze nog niet echt krokant, maar schijn bedriegt! Schep er voorzichtig eentje uit, pas op loeiheet! Laat even afkoelen, als de testkletsop knapperig is haal je ook de rest eruit anders worden ze bitter.

Parmezaanse kaas en drogere soorten kunnen sneller klaar zijn.

Schep de kaaskletsoppen uit de oven en leg ze voorzichtig op een deegroller. Laat ze afkoelen en uitharden over de deegroller. Pak ze voorzichtig op want ze kunnen kwetsbaar zijn.



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl