

BLADERDEEG KAAS HAPJES



Tapas, hoeveel herinneringen en/of verwachtingen kan in 1 simpel vijfletterwoordje bevatten? Tapas doet wegdromen van exotische oorden, zonnovergoten vakanties en heerlijk lange avonden met vrienden of familie. Tapas is het onbekende, het verrassende, het vernieuwende. Tapas, gastvrijheid, verbondenheid, broederschap aan de toeg. Als nuchtere Vlaming kan je het natuurlijk ook benoemen als 'aperitiefhapje', en weg is de magie.

Ingrediënten

- 1 • Bladerdeeg van een goede bio kwaliteit (zonder margarine)
 - ½ tl. kardemon zaadjes
 - 1 kl. fenegriek zaadjes
 - 2 el. cashewnoten
 - 1 kl. gomasio
 - 100 gr. manouri kaas
 - Zwarte peper van de molen
- 2 • 1 sjalotje
- 5 champignons
- Enkele plakjes halloumi kaas
- 3 • 100 gr. emmentalkaas
- 50 gr. smeltkaas

Bereiding

- 1 **S**nij uit het deeg vierkantjes en beleg de zijkanten met reepjes bladerdeeg zodat zich bij het bakken een mooi vierkantje vormt.
 - Bak gedurende enkele minuten op 180 graden en laat afkoelen.
 - Verhit de zaadjes in een pan zonder vetstof en stamp ze dan fijn in een mortier.
 - Laat de cashew nootjes kleuren in dezelfde pan, weer zonder vetstof en maal ze vervolgens fijn.
 - Meng alles met de manourikaas, lepel er yoghurt onder tot je een smeug geheel bekomt en kruid met peper.
 - Warm serveren

- 2 **S**teek met een kleine ringvorm een rondje uit het deeg, dit wordt de bodem. Neem dan een vorm kleiner en steek het middelste uit het rondje zodat een ring overblijft. Deze leg je op je bodem zodat je na het bakken een cupje verkrijgt.
 - Maak een duxelles door het sjalotje, de champignons en de look heel fijn te snijden en stoof aan met een weinig boter.
 - Laat afkoelen.

- 3 **V**ul het cupje met de duxelles, leg er een plakje gebakken halloumi op en warm op in een hete oven net voor het serveren.
- 3 **D**e rest van het deeg bestrooien met geraspte emmentalkaas en oprollen tot fijne sticks. Kort afbakken op 180 graden.
 - Smelt de raclette- of fondue kaas en doop de sticks in.
 - Bestrooi met paprika poeder en warm serveren.