



1 Plet het ei en de kaas tot een smeug papje.



2 Kruid met peper.



3 Maak in het midden van de bloem een kuiltje. Giet er het water en de olie in en voeg er een snufje zout aan toe.



4 Maak een papje door zachtjes bloem door het water en de olie te roeren. Maak het papje dikker en dikker.



5 Strooi de overige bloem over je pap heen. Duw het geheel een aantal keer samen en kneed enkele minuten tot een soepel deeg.



6 Strooi wat bloem uit op de tafel en bovenop je deeg.

Kaasflapjes

Hoe ga je te werk?

Benodigheden:

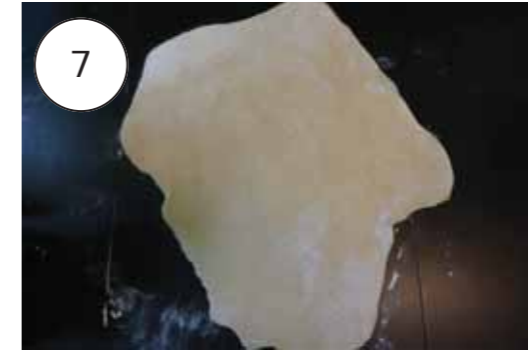
- ◆ Weegschaal
- ◆ Kom
- ◆ Deegrol
- ◆ Ronde uitsteekvorm
- ◆ Vork en eetlepel
- ◆ Maatbeker
- ◆ Bakvorm en bakpapier

Recept voor circa 20 kaasflapjes

- ◆ 500 g bloem
- ◆ 100 g olie
- ◆ 250 ml water
- ◆ Snufje zout

Vulling

- ◆ 200 g feta + 100 g ricotta
- ◆ Peper
- ◆ 1 ei



7 Rol het deeg uit tot een paar millimeter dik.



8 Steek ronde vormen uit het deeg. Het deegoverschot kan je nog eens uitrollen.



9 Vul elke cirkel met wat van het ei-kaasmengsel.



10 Plooi de rondjes deeg in twee en duw de randjes dicht met een vork.



11 Bak de kaasflapjes goudbruin in een voorverwarmde oven.