El queso adecuado se elige en un momento.
Published on *Brugge kaas* (https://www.bruggequesos.es)

Brugge Rodenbach koekje met groenten, Sint-Jacobs en Brugge Rodenbachkaassaus

Ingredienten:

Voor het koekje:

- 1 vierkant vel bladerdeeg
- 150 g Rodenbach kaas, geraspt
- 2 eierdooiers
- peper en zout

Voor de saus:

- 40 g boter
- 40 g bloem
- ½ liter visbouillon
- 150 g Rodenbachkaas, geraspt
- sap van ½ citroen
- peper, zout en nootmuskaat

Voor de groenten:

- 2 rode paprika's in repen versneden
- 200 g sleumerwten
- 200 g mini-worteltjes
- 200 g mini-preitjes

Sint-Jacobsvruchten:

- 600 g dikke Sint-Jacobsvruchten.

Bereiding:

Voor het koekje:

1. Snijd het bladerdeeg in stukken van ±10x5cm en besmeer met eidooier gemengd met peper en zout
2. Hierop de geraspte kaas leggen en ±20 minuten bakken in oven bij 200°C

Voor de saus:

1. Maak roux met boter, bloem, visbouillon, kaas. Werk af met citroensap en kruiden.
2. Blijf roeren op een zacht vuurtje tot een gladde saus

Voor de groenten:

1. De prei even aanbakken in wat boter en de andere groenten blancheren (beetgaar koken)
2. De Sint-Jacobsvruchten zeer kort en krachtig aanbakken in wat boter

Afwerken:

1. Het kaaskoekje beleggen met groenten, Sint-Jacobsvruchten en afwerken met de kaassaus.

Smakelijk!

4 personen
45 min
Entrada
2.5

Source URL: https://www.bruggequesos.es/node/261