



Zelf mini loempia's met pestokaas maken



Ingrediënten

- 4 plakken filodeeg
- 2 eetlepel olijfolie
- 16 reepjes groene pestokaas

Bereidingswijze

Pestokaas mini loempia's, snack voor lekkere trek!

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 200 graden en laat de filodeeg ontdooien.
- Snijd vervolgens de filodeeg plakken in 4 gelijke stukken en besmeer deze met de olijfolie.
- Leg aan het uiteinde van elk plakje een reepje kaas en rol op als een loempia (uiteinde naar binnen vouwen en strak oprollen).
- Leg de kaasstengels op een met bakpapier bekleed rooster en bak de stengels binnen 10 minuten goudbruin en knapperig.
- Serveer bijvoorbeeld met sweet chili mayonaise.

Voilà, een lekkere snack! Bedankt @thamargoesbananas voor dit makkelijke recept.