



**Weydeland**<sup>®</sup>  
— VAN DE KAASBOER DIE JE KENT —

# KAASCROISSANT VAN BLADERDEEG MET WEYDELAND 48+ OUD

## Boodschappen

Voor 6 croissants

- 200 g Weydeland 48+ Oud
- 1 rol vers bladerdeeg (uit het koelschap)
- 1 losgeklopt ei

Bereiden: 10 min.  
Oventijd: 20-25 min.

## Je maakt het zo

Verwarm de oven voor op 200°C.

Schaaf 150 g van de Weydeland 48+ Oud kaas in plakken en rasp de rest.

Snijd het bladerdeeg over de breedte in drie gelijke stukken, en snijd de stukken schuin doormidden. Maak een inkeping van 5 cm aan de korte kant van de driehoeken.

Beleg de driehoeken met de plakken kaas en rol ze op tot croissants.

Leg de croissants op een met bakpapier beklede bakplaat, bestrijk ze met het losgeklopte ei en strooi de geraspte kaas erover.

Bak de croissants in 20-25 min goudbruin en gaar.

## Variatie Tip!

Ook lekker; rol een plak ontbijtspek mee in de croissants voor kaas/bacon croissantjes.