



Meer smaak, minder kosten met Cheese Buds!

Ingrediënten

: **Kaasvlinders → met kaas**

- > 3 kg korstdeeg
- > 350 gram boter
- > 150 gram patentbloem
- > 725 gram kaas
- > 10 gram zout
- > 5 gram peper

: **Kaasvlinders → - 15% kaas!!**

- > 3 kg korstdeeg
- > 350 gram boter
- > 150 gram patentbloem
- > 615 gram kaas
- > 30 gram Cheese Buds Gouda
- > 10 gram zout
- > 5 gram peper

Werkwijze

- : - alle ingrediënten, behalve korstdeeg, mengen tot kaascrème
- korstdeeg uitrollen
- crème er over strijken
- opvouwen tot kaasvlinder
- gewenste dikte snijden
- bakken bij 150°C gedurende 20-25 minuten