

Ingrediënten

- 1 pakje bladerdeeg
- 2 pakjes monchou-kaas
- 1 prei
- 1 ei
- peper en zout

Herkomst: Daniëlle's moeder

Tip: Eindeloos te variëren door bijvoorbeeld wat ham toe te voegen.

"Smakelijk, makkelijk én... je hebt er geen blender voor nodig." - Daniëlle

Bereiding

Meng de monchou kaas met fijn gesneden prei en wat peper en zout met een vork door elkaar. Leg wat van het mengsel in het midden van een ontdooit bladerdeegvelletje. Vouw het als een envelop dicht. Strijk er wat ei over en bak het zo'n 12 minuten op 200°C in de oven.

Hartige
bladerdeeghapjes
of
Zoete zachte wafels



Bereiding

Smelt de boter, en voeg hieraan vervolgens het snufje zout, de suiker en de eieren toe. Meng er daarna de vanille suiker en het water door. Hierna al roerend het bakmeel toevoegen en doorroeren tot er een glad beslag ontstaat. Vervolgens direct bakken in grote wafelvorm.

Herkomst: Michèle's schoonmoeder

Tip: Voeg eens blanke rozijnen en kaneel toe

"Versgebakken door man en kinderen roepen ze herinneringen aan mijn oma op" - Michèle

Ingrediënten

- 500 g zelfrijzend bakmeel
- 300 g boter
- 300 g suiker
- 40 g vanille suiker
- 5 eieren (geklopt)
- 240 ml water
- snufje zout