

KAASBUIDELTJES MET VRUCHTENSAUS

12 stuks

6 grote vellen filodeeg

100 g boter, gesmolten

250 g brie, in blokjes gesneden

Voor de saus

100 g veenbessen

2 eetl. lichtbruine basterdsuiker

1 Roer voor de saus de veenbessen en de suiker in een steelpan met zoveel water door elkaar dat ze net onderstaan. Breng aan de kook en laat circa 3 minuten regelmatig roerend zachtjes koken tot de bessen openspringen.

2 ▼ Pureer het veenbessenmengsel in een foodprocessor of blender tot een gladde saus. Druk de saus door een fijnmazige kunststof zeef in een kom. Proef of er meer suiker bij moet.



3 Verwarm de oven voor op 225 °C.



4 ▲ Verdeel het filodeeg in 36 rechthoeken van 15x15 cm. Leg een deegplakje op het werkvlak, bestrijk dat met boter en leg er een tweede deegplakje op dat een slag is gedraaid, zodat de hoeken elkaar niet overlappen. Bestrijk eveneens met boter en leg er een derde deegplak op, zodat de hoeken elkaar weer niet overlappen en de lapjes een ster met 12 punten vormen.

5 Schep een volle eetlepel kaasblokjes in het midden van iedere deegster.



6 ▲ Druk de pakketjes boven de kaas dicht zodat de punten uitsteken. Vouw de deegpunten uit elkaar.

7 Zet de pakketjes op de bakplaat. Bak ze in 10 tot 15 minuten knapperig en goudbruin.

8 Verhit intussen de saus op laag vuur en serveer de warme kaasbuideltjes met de warme saus.

