

**Kaasjavaantjes** van Cees Holtkamp  
recept: De Banketbakker

Ingrediënten: (voor circa 80 stuks)  
100 gr boter  
100 gr gemalen oude kaas  
110 gr bloem  
snufje zout/versgemalen witte peper  
1 eiwit  
1 eidooier om te bestrijken.

Smakelijk!  
met Petra Possel

Bereidingswijze:  
Leg een werkplank in de koelkast.

Meng de boter met de kaas in een mixer tot een smeuïge massa.  
Voeg beetje bij beetje de bloem toe, terwijl je blijft mixen.  
Als de massa homogeen is, voeg je het eiwit toe.  
Mix nog even verder.

Haal het deeg uit de kom en leg het op een met bloem bestoven werkplek.  
Rol het uit tot een rechthoek van circa 30 cm op de ijskoude werkplank.  
Let op: rol steeds alleen in de lengte! Cees legt in het filmpje uit waarom dit is.

Bestrijk hierna de lap deeg met eigeel.  
Kerf met een scherp mes ondiepe diagonale streepjes.  
Leg het deeg met plank en al 30 tot 60 minuten in de koelkast.

Snijd nu de lap deeg in de lengte doormidden.  
Nu kun je luciferdunne staafjes snijden van het deeg.  
Leg deze vrij dicht naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat.  
Bak de javaantjes 15 minuten op 170°C.