

- 125 gram geraspte oude kaas;
- 25 gram bieslook;
- Keukenrol.

Recept

Het maken van het deeg:

1. Vul een glas met water.
2. Meng er een eetlepel zonnebloemolie en een snufje keukenzout door het water heen.
3. Pers de knoflooktenen in het water uit.
4. Laat het trekken tot gebruik.
5. Kook de aardappelen gaar in een laagje water.
6. Giet de aardappelen af en prak ze fijn.
7. Meng een eetlepel bloem door de aardappelen heen.
8. Doe de aardappelen in een kom en laat ze afkoelen.
9. Mix een ei door de aardappelen heen.
10. Meng de rest van de bloem ook erdoorheen.
11. Verwarm 50 milliliter water en de melk in de magnetron.
Tip! Het water moet niet koken, maar lauwwarm worden.
12. Voeg het water en de gist aan het aardappel mengsel toe.
13. Mix in 5 minuten een snufje keukenzout en een eetlepel zonnebloemolie door het deeg heen.
14. Pak een grote kom en smeer deze in met zonnebloemolie.
Tip! Je kunt hiervoor het beste een stukje keukenrol gebruiken.
15. Doe de deegbal in de kom en dek deze af met plasticfolie.
16. Laat het deeg 1 uur rijzen.

Het bakken van de langos:

1. Verwarm een wok of frituurpan met olie tot 180 graden.
2. Wrijf het werkblad in met een beetje olie.
3. Leg het deeg op het werkblad.
4. Verdeel het deeg in 8 gelijke delen.
5. Maak er bolletjes van en leg deze op een vel bakpapier.
6. Pak een deegballetje en maak er met je handen een plakje van.
7. Leg de plakjes deeg in de hete olie en draai ze halverwege om.
8. Bak, totdat de lango goudbruin is.
9. Haal het deeg uit de olie en leg het op een stukje keukenpapier.





écht alles om te bakken

10. Herhaal bovenstaande stappen, totdat al het deeg op is.
11. Snijd de bieslook fijn.
12. Smeer de langos in met het knoflookwater.
13. Schep ongeveer 3 theelepels zure room op elke lango en strooi er geraspte kaas overheen.
14. Garneer de langos met bieslook.

Handige informatie

Lekker variëren met de topping!

Het leuke aan deze snack is dat je hem helemaal naar wens kunt maken. Zo kun je gaan voor een variant zonder aardappel, maar ook met de topping kun je eindeloos variëren. Kies bijvoorbeeld mozzarella, tomaat en basilicum als topping of ga voor spekjes, ui en crème fraîche. Wanneer je niet zo fan bent van hartig, kun je zelfs kiezen voor een zoete topping. Wat dacht je bijvoorbeeld van monchou in combinatie met kersen? Je kunt ze echt helemaal naar eigen smaak maken en dat maakt het juist zo leuk!

Deel jouw langos met ons!

Heb jij met dit recept langos gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de lekkernijen zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreaties trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Levo Arachideolie 3 liter (Art.nr.: LV0001)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Dr. Oetker Gist 21g (3x7g) (Art.nr.: D100101)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Levo Zonnebloemolie 1 liter (Art.nr.: LV0003)

