**Kaaschurros**

Ingrediënten:

30 gram boter

zout en peper

100 gram zelfrijzend bakmeel

2 eieren

1 eierdooier

50 gram geraspte kaas

paprikapoeder

olie om in te frituren

Bereiding:

Breng 1? dl water met de boter en een snufje zout aan de kook in een steelpan. Draai het vuur laag en voeg in een keer het meel toe. Roer ca. 1 minuut tot het deeg als een bal van de pan loslaat; neem de pan van het vuur en laat het deeg iets afkoelen. Klop de eieren en de dooier los en klop het ei met de mixer beetje bij beetje door het deeg. Klop de kaas erdoor en voeg naar smaak peper en paprikapoeder toe. Schep het deeg in een spuitzak met een grove gekartelde spuitmond. Verhit de olie tot 180 C. Houd de spuitzak boven de hete olie, druk het deeg er langzaam uit en knip met een schaar stukjes van ca. 10 cm en laat die voorzichtig in de olie glijden. Frituur de churros (ca. 6 tegelijk) in 3 minuten goudbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken.