

### **Havermoutkoekjes**

- 2 koppen volkorenbloem
- 1 kop havermout
- 1 ei
- 1 kop kippenbouillon (mag van bouillonblokje)
- 1 teentje look

Bereiding: De havermout een beetje laten weken in de bouillon (tot de havermout het vocht opgenomen heeft). De bloem en het ei en de geperste knoflook bijvoegen en een deeg maken. Uitrollen en vormpjes uitsnijden of er bolletjes van draaien. 20 minuten bakken op 180 -200°C.