

Koekjes met kaas en spek

350gr. Tarwebloem

160gr. Havermoutvlokken

30gr. Gesmolten spekvet

60gr. Geraspte kaas

100gr. Kleine stukjes spek

60gr. Tartaar

275ml. Vleesbouillon

De tarwebloem, havermout, kaas en tartaar in een grote mengkom doen.

Ondertussen de spekjes al roerend bakken tot er al wat spekvet komt, dat kan je dan al onder de ingrediënten roeren.

Als de spekjes goed uitgebakken zijn mogen ook zij toegevoegd worden.

Als laatste de bouillon toevoegen en er een mooi deegje van kneden.

Uitrollen zonder barsten in het deeg tot een dikte van ong.25mm.

Snij of steek er nu leuke vormpjes uit, eventueel bestrooien met wat muesli of kaas voor een extra krokant koekje.

Bakken in ongeveer 2 uur op 150 °C op een ingevette bakplaat tot ze mooi bruin en knapperig zijn.