

Koekjes met kippenlever

750 gr volkorenbloem

200 gr maismeel (polenta)

200 ml lauw water waarin 1/2 kippenbouillonblokje werd opgelost

500 gr kippenlever

peterselie (smaak)

bakpapier

pizzasnijder of mes

Verwarm de oven voor op 180°C.

Pureer de kippenlevers tot een vloeibare pasta. Meng in een grote kom met 500 gr bloem.

Voeg de polenta toe. Meng met de bouillon en de peterselie.

Voeg de resterende bloem toe en kneed het deeg tot een stevige massa.

Verdeel in twee gelijke porties.

Leg de mix op een bakplaat met bakpapier dat werd bestrooid met wat maismeelkorrel.

Gebruik een deegrol om het met bloem bestrooide mengsel gelijkmatig uit te rollen tot een dikte van 3/4 cm.

Met de pizzasnijder snij je rijen en kolommen om zo de koekjes voor te vormen.

Bak 45-60 minuten. De koekjes moeten droog zijn. Laat ze afkoelen in de oven. De koekjes kunnen tot 1 week in de koelkast bewaard worden in een afsluitbare doos. Je kan de koekjes ook invriezen nadat ze volledig afgekoeld zijn. Ze ontdooien in minder dan een kwartiertje.