

Leverkoekjes

1 kg runderlever

5 eieren

Pureer de runderlever in een keukenmachine.

Indien u gebruik maakt van een staafmixer, snijdt de lever dan eerst in kleine stukken.

Meng op het laatst de eieren erdoor en verdeel het op een bakplaat die bedekt is met bakpapier. De dikte van de laag van het vulsel bepaalt later de dikte van de koekjes. Schuif de bakplaat in een oven en stel de oven in op ongeveer 65 °C.

Zorg dat de vocht er goed uitkan, dus laat de ovendeur op een kier staan en open regelmatig de oven. Het is een droogproces en geen bakproces. Zodra de laag droog genoeg is aan de bovenkant, haalt u de koek van het bakpapier af en draai dan de hele koek om en leg hem met het bakpapier eronder weer terug in de oven. De natte kant is nu bovenop en kan dan beter drogen. Laat de koek drogen totdat je er goed reepjes van kunt snijden zonder dat alles aan het mes blijft kleven. Snijdt de koek nu in repen en dan in blokjes. Hoe groot de blokjes moeten zijn is afhankelijk van de grote van uw hond. Om te trainen met een hond maak ik ze van het formaat hap, slik, weg. Nu kun je kiezen: Dat deel dat niet direct nodig is kunt u invriezen in porties en het zijn dan zachte koekjes. Goed voor kleine honden of puppy's. Laat de koekjes verder drogen in de oven tot dat ze zo hard zijn als u ze voor uw hond wenst. Zet een open schaal met de koekjes in de vriezer en laat het geheel vriesdrogen, natuurlijk zolang totdat de door u gewenste hardheid ontstaan is. Verdeel ze in porties en leg ze terug in de vriezer. Heel harde en goed gedroogde koekjes zijn enige tijd buiten de koelkast houdbaar. Zachte en halfzachte koekjes zijn in de koelkast enige dagen houdbaar.