



CARLSBOURG

DEPUIS 1895

Ingrediënten

Voor 1 persoon

- 10 cl Carlsbourg authentieke room
- 150 g bloem
- 40 g Ardense worst
- 100 g gedroogde tomaten
- 60 g Parmezaanse kaas
- 2 hele eieren
- 1 eetlepel sesamzaadjes
- 1 eetlepel havermout
- 2 theelepels droge gist
- Kruiden zout en Kurkuma

De ster van het gerecht



- ☆ 80 g Carlsbourg Gekarde Boter met Zeezout

Gezouten cookies met Carlsbourg Gekarde Boter

De bereiding

- Snijd de worst en gedroogde tomaten in kleine blokjes.
- Meng in een mixer (of met de hand) de Carlsbourg Baratte boter, de bloem, gist, sesamzaad, parmezaanse kaas en havervlokken tot je een mooi geheel deeg verkrijgt. Voeg vervolgens één voor één de eieren toe.
- Breng het deeg op smaak met kruidenzout en kurkuma en meng opnieuw tot de kruiden goed verdeeld zijn.
- Vorm rondjes van ongeveer 20 g en plaats deze op een bakplaat bedekt met antiaanbakpapier
- Baktijd: 5 minuten op 210°C, daarna 10 minuten op 170°C.
- Klop ondertussen de room glad en breng op smaak met gekruid zout.

Smakelijk!