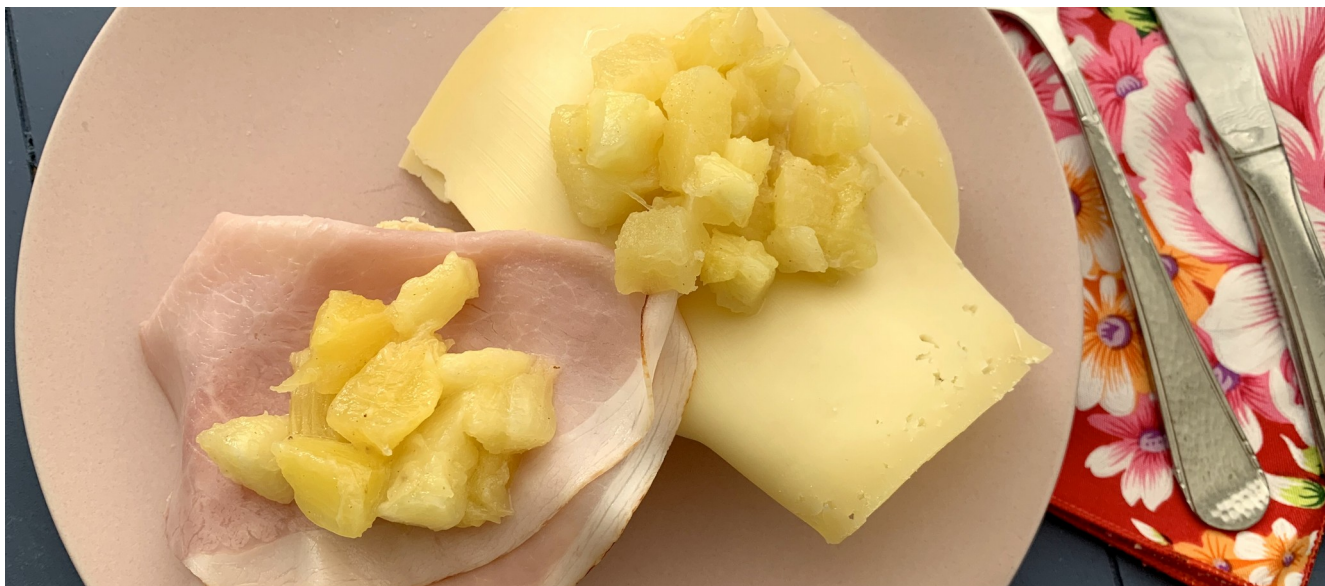


Amerikaanse Broodjes / American Biscuits



Boodschappenlijst

Broodjes

240 gram zelfrijzend bakmeel
½ theelepel koosjer zout
½ theelepel suiker
90 gram boter, in blokjes
+/- 100 ml koude melk

Ananassaus

250 gram verse ananas, in kleine blokjes
1 eetlepel bruine suiker
1 eetlepel Dijon mosterd
200 gram kaas, naar keuze
200 gram boerenham (of ham naar keuze)

Zo maak je de broodjes (biscuits)

Verwarm de oven voor op 220°C / 200°C Hetelucht

Doe de eerste 3 ingrediënten in een mixer en mix om ze te combineren.
Voeg de boterstukjes toe en mix tot het kleine kruimels zijn, zo groot als rijstkorrels.
Voeg de melk toe en mix, maar let op dat het deeg niet te nat wordt.
Mix niet te lang, anders wordt het deeg taai.

Leg het deeg op een met bloem bestoven werkvlak en rol het uit tot een dikte van 2½ cm.
Steek de biscuits uit met een ringsteker en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
Bak ze 12 - 15 minuten of tot ze licht goudbruin zijn.
Laat de broodjes eerst afkoelen op de bakplaat, dan op een rooster.

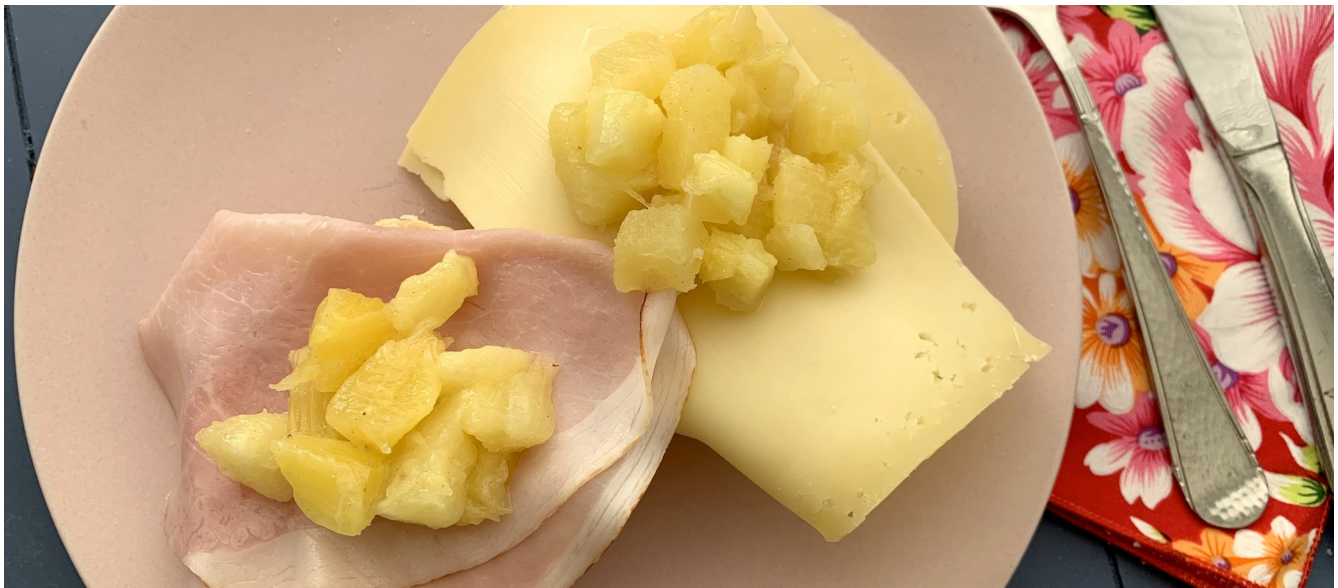
Zo maak je de ananassaus

Doe de ingrediënten in een steelpan.
Zet de pan op middelhoog vuur, laat het ananasmengsel 5 - 10 minuten sudderen en laat het afkoelen.

Zo maak je de broodjes op

Snij de broodjes doormidden en beleg één helft met kaas en leg boerenham op de andere helft.
Schep er royaal ananassaus bovenop en serveer de biscuits open of dicht.

Amerikaanse Broodjes / American Biscuits



Shopping list

Biscuits

240g self raising flour
½ teaspoon kosher salt
½ teaspoon sugar
90g butter, cubed
+/- 100 ml cold milk

Pineapple Sauce

250g fresh pineapple, diced
1 tablespoon dijon mustard
1 tablespoon brown sugar
200g cheese, to your choice
200g country ham (or ham to your choice)

How to make the biscuits

Preheat oven to 220°C / 200°C Fan

Place the first 3 ingredients into a mixer and mix to combine.
Add the butter and mix until the butter is in tiny pieces, the size of rice.
Add the milk, making sure the dough doesn't get too wet, do not over mix or the dough will become tough.
Place the dough on a lightly floured surface and roll it to a 2½cm thickness.
Cut the biscuits with a circle ring cutter and place them on a parchment lined baking sheet.
Bake the biscuits for 12 - 15 minutes or until light golden.
Allow to cool on the baking tray first, then completely on a wire rack.

How to make the pineapple sauce

Place the ingredients in a small saucepan over medium heat, lower to a simmer and cook for 5 minutes.

How to assemble the sandwiches

Cut the biscuits in half, top one half with cheese and one with country ham.
Top the cheese and ham with a generous scoop of pineapple sauce and serve the biscuits open or closed.