

Havermout-kaaskoekjes / Cheesy oatcakes



Boodschappenlijstje

50 gram boter
100 gram middelgrove havermout
50 gram geraspte Parmezaanse kaas
100 gram bloem + extra om te bestuiven

1 theelepel bakpoeder
½ theelepel zeezout
6 eetlepels kokend water
optioneel: zachte kaas en druiven erbij

Zo maak je Havermout-Kaaskoekjes

Verwarm de oven voor tot 200°C / 180°C hetelucht

Smelt de boter in een pannetje en laat het iets afkoelen.

Doe havermout, parmezaan, bloem, bakpoeder en zout in een kom.

Schenk de gesmolten boter erbij met 6 eetlepels kokend water, kneed het tot een stevig deeg.

Leg het deeg op een licht met bloem bestoven werkoppervlak en rol het uit tot 1.5 cm dikte.

Steek koekjes uit het deeg en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.

Rol het restant opnieuw uit en herhaal het proces, wij eindigen met 28 koekjes.

Bak de kaaskoekjes in 15-18 minuten goudbruin en laat ze 5 minuten afkoelen op de bakplaat.

Leg ze vervolgens op een rooster en laat de havermout/kaaskoekjes volledig afkoelen.

Serveer de koekjes desgewenst met zachte kaas en druiven.

Havermout-kaaskoekjes / Cheesy oatcakes



Shopping list

50g butter
50g grated Parmesan
100g medium oatmeal flakes
100g plain flour, plus extra for dusting

1 teaspoon baking powder
½ teaspoon sea salt
6 tablespoons boiling water

optional: soft cheese and grapes, to serve

How to make Cheesy Oatcakes

Heat the oven to 200°C / 180°C fan

Melt the butter in a small pan, then leave it to cool slightly.

Tip the oatmeal, Parmesan, flour, baking powder and ½ teaspoon salt into a bowl.

Pour in the melted butter, add 6 tablespoons of boiling water and bring together into a firm dough.

Turn the dough out onto a lightly dusted work surface, then roll out to the thickness of 1.5 cm.

Cut biscuits out of the dough, then transfer them to a lined baking sheet.

Re-roll any cut offs and repeat the process, we end up with 28 biscuits.

Bake the oat cakes for 15-18 minutes until golden, leave to cool for 5 minutes on the baking sheet.

Transfer the Cheesy Oatcakes to a wire rack to cool completely.

Serve with soft cheese and grapes, if you wish to.