

# KAASKOEKJES

20 minuten werken | 15 minuten wachten

## Benodigheden

- Bakplaat met bakpapier
- Oven 175 graden

## Ingrediënten

- 150 gr haverhout of havermeel
- 100 gr oude kaas
- 75 gr belegen kaas
- 2 eieren
- 40 gr kokosolie
- 40 gr roomkaas
- 2 tl tijm
- peper & zout

## Tip

Gebruik eens komijnekaas in plaats van belegen kaas.

## Gebaseerd op

<http://uitpaulineskeuken.nl/2015/05/hartige-haverhoutkoekjes.html>



## Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 175 graden. Laat de kokosolie smelten.

Maal in een blender de haverhout fijn tot meel. Voeg daar de oude kaas & jong belegen kaas aan toe.

Kneed vervolgens van alle ingrediënten een deeg.

Vorm van het deeg koekjes, het makkelijkste is om eerste een balletje te kneden en dit vervolgens plat te drukken.

Leg de koekjes op een bakplaat bekleed met bakpapier.

Bak de koekjes in 10 minuten en keer om. Bak ze vervolgens nog 5 minuten voor een goudbruin kleurtje.

