



Boekweitkoekjes

Van Stefan Kleintjes

Uit het boek: Eten voor de kleintjes

Benodigheden

- 100 gram gekookte boekweit
- 2 eetlepels pindakaas, sesam- of hazelnootpasta
- ½ eetlepel appel-, peren- of melassestroop
- 2 eetlepels volle kwark
- snufje nootmuskaat
- paar takjes bieslook en peterselie
- eventueel boekweitmeel

Bereiden

- Prak de gare boekweit goed fijn en meng de notenpasta, de stroop, de kwark, nootmuskaat en fijngesneden bieslook en peterselie erdoor.
- Roer er als het geheel erg nat uitvalt enkele eetlepels boekweitmeel door, dat maakt het droger.
- Het deeg moet kneedbaar zijn want je met er koekjes van kunnen vormen.
- Bak de koekjes op een ingevette bakplaat ongeveer 20 minuten in een matig warme oven (150 graden C).

