

BORRELPLANK Kaaskoekjes



1 PORTIE = 6 PERSONEN

⌚ 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ oude kaas
- ◆ 2 tl ras el hanout
- ◆ 2 tl paprikapoeder

MATERIAAL: bakpapier, fijne rasp, magnetron

ZO MAAK JE HET:

1. Knip een stuk bakpapier van circa 30 centimeter doorsnede.
2. Verwijder de schil van de kaas en rasp de kaas zo fijn mogelijk.
3. Maak een grote hoop van de geraspte kaas op het bakpapier.
4. Strooi de ras el hanout en het paprikapoeder over de kaas.
5. Zorg dat de kaas niet hoger is dan ½ centimeter.
6. Bak de kaas op het bakpapier circa 1 minuut op 900 watt in de magnetron.
7. Haal de koekjes uit de magnetron en laat ze circa 5 minuten afkoelen.
8. Snijd de kaaskoekjes in punten of en breek in stukjes.

Eet smakelijk!

TIP: Je kunt de koekjes in allerlei vormen maken.

BRON: 24kitchen.nl

