

Rozemarijnkoekjes

Ingrediënten

- 100 gram bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepeltje zout
- snufje peper
- anderhalve theelepel fijngesneden rozemarijn- of thijmnaaldjes
- 50 gram zachte boter
- 50 gram geraspte belegen kaas
- 2 - 4 eetlepels zure room
- kleine toefjes rozemarijn of thijm

Werkwijze

1. Meng bloem, bakpoeder, zout, peper en kruiden door elkaar. Voeg de boter toe en daarna de kaas. Meng de zure room erdoor tot een soepel deeg ontstaat.
2. Vorm het deeg tot een rol van circa 5 centimeter doorsnede en laat de rol, verpakt in plasticfolie, in de koelkast 1 tot 2 uur opstijven.
3. Verwarm de oven voor op 170 graden Celsius.
4. Snijd het deeg in plakjes van 4 tot 5 millimeter dik.
5. Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat en druk in elk koekje een toefje rozemarijn of thijm.
6. Bak de koekjes in 20 - 30 minuten goudgeel en krokant in het midden van de oven.