

Kattenknabbels / Cat Nibbles



Boodschappenlijstje

- 1 blikje sardines
- 1 vrije uitloop bio-ei
- 120 gram volkorenmeel

Zo maak je kattenknabbels

Mix de sardientjes in de keukenmachine.

Voeg het ei en meel toe en mix het glad.

Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 1cm.

Steek met een mini-koekjesuitsteker kleine figuurtjes uit.

Verwarm de oven voor op 160°C

Leg de knabbels op een vel bakpapier op de bakplaat en bak ze in 12 - 15 minuten hard.

Laat de knabbels afkoelen op de bakplaat en laat ze nachtje goed hard worden.

Kattenknabbels / Cat Nibbles



Shopping list

- 1 tin of sardines
- 1 free-range organic egg
- 120g whole-wheat flour

How to make Cat Nibbles

- Mix the sardines in the food processor.
- Add the egg and flour and mix it smooth.
- Roll out the dough to a thickness of approximately 1cm.
- Use a mini cookie cutter to cut out funny shapes.

Preheat the oven to 160°C

- Place the nibbles on baking paper on a baking tray and bake them hard in 12 - 15 minutes.
- Let the nibbles cool on the baking tray and leave them to dry out overnight.