

Zelfgemaakte kaaskoekjes / Homemade cheese biscuits



De boodschappen

100 gram meel

100 gram koude boter, in blokjes

zeezout & versgemalen peper

1 volle theelepel Franse mosterd

50 gram Grana Padano, geschaafd

65 gram parmezaanse kaas, geraspt

1 vrije uitloop bio-ei

Zo maak je de kaaskoekjes

Zeef het meel in een kom en doe de boterblokjes erbij.

Voeg de twee soorten geraspte kaas en de kruiden er ook aan toe, hou wat Parmezaan achter..

Mix dit alles tot een soepel deeg, vorm het in een rol en verpak het in vershoudfolie.

Laat het deeg 30 minuten in de ijskast rusten zodat de smaken van de kaas blenden.

Verwarm de oven voor op 180°C

Snij rondjes van 1 - 1.5 cm dik van de deegrol, steek er eventueel kerstvormpjes uit .

Leg de koekjes op een bakplaat waarop een vel bakpapier ligt.

Klop het ei los, strijk het op de koekjes en bestrooi ze met de achtergehouden geraspte kaas.

Bak de kaaskoekjes in 10 min goudbruin en bros en laat ze afkoelen op een rooster.

Bewaar de kaaskoekjes in blik, dan blijven ze lekker bros.

Zelfgemaakte kaaskoekjes / Homemade cheese biscuits



Shopping list

100g plain flour
100g cold butter, cubed
sea salt & freshly ground pepper
1 heaped teaspoon French mustard
50g Grana padano, shaved
65g Parmesan cheese, grated
1 free-range organic egg

How to make the cheese biscuits

Sieve the flour into a large bowl and add the butter cubes.
Add the grated cheeses and the herbs as well, but keep some of the Parmesan aside.
Mix it all into a smooth dough and shape the dough into a roll then wrap it in cling film.
Let the dough rest in the refrigerator for 30 minutes so the cheese flavors can blend in.

Preheat the oven to 180°C

Slice circles of 1 - 1.5 cm thick from the dough roll, cut out Christmas shapes if you like.
Place the cookies on a baking sheet with a sheet of parchment paper on top.
Whisk the egg, brush it on top of the biscuits then sprinkle with the remaining Parmesan cheese.
Bake the cheese biscuits in 10 minutes golden brown and brittle then let them cool on a wire rack.
Store the cheese biscuits in a tin, so that they remain nice and brittle.