

Vork koekjes

Ingrediënten

- 200 gram bloem
- 100 gram witte bastardsuiker
- 150 roomboter, kamertemperatuur
- snuf zout

Bereiding

- meng de droge bestanddelen in een kom
- snipper of rasp de boter boven de kom
- meng snel tot een samenhangend deeg (werk koel)
- maak balletjes ter grote van een grote knikker of walnoot
- bekleed bakplaat met bakpapier
- verdeel de balletjes over een bakplaat, druk ze plat met een vork
- bak 10-20 minuten op 175 graden

NB: het oorspronkelijke recept zegt:

- 15 minuten op 120 graden
- 15 minuten op 150 graden
- 15 minuten op 170 graden

Dat lijkt me erg lang, in totaal 45 minuten; de meeste andere recepten die ik tegenkom doen tussen de 10 en 25 minuten op 150/170 graden. Leuk om even uit te proberen om te zien wat het verschil is.

Rouleau van kippenbout

Een hele tijd geleden maakten we een rol van een complete kip. Dat was een enorme hoop werk, deze versie is echt veel simpeler. Per persoon een bout is voor grote eters, je kan er ook prima met twee personen van eten. Voor het gemak van het recept hou ik 1 persoon aan.

Ingrediënten

- per persoon een kippenbout (dat is een poot en een dij aan elkaar)
- 20 a 30 gram mozzarella per bout
- paar gedroogde tomaatjes (potje)
- potje groene pesto
- peper/zout/specerijen

Bereiding

- haal de botten uit de bout (demonstratie)
- leg de filet met vel naar beneden op de werkbank
- herverdeel zo nodig het vlees
- bestooi met peper en zout
- maak in een bakje de vulling klaar: hak tomaatjes en mozzarella in stukjes, vermeng met de pesto.
- verdeel dit over de filet, hou rekening met zijkanten, laat deze vrij.
- rol het geheel op
- de vorige keer werkten we het nu af door in plastic te rollen, dat kan maar je kan ook met slagerstouw de rol opbinden en bakken in de pan.

Tip: voor het portioneren even goed laten rusten.

Kan lauwwarm of koud worden gegeten bij bijvoorbeeld pasta of een risotto.