



Thermomix Zoutkoekjes

Ingrediënten

Voor de zoutkoekjes:

- 115 gr speltbloem
- 50 gr boter
- 5 gr komijnpoeder
- 1 zakje bakpoeder
- 5 gr sesamzaad
- 5 gr zeezout
- 30 gr melk

Voor de paprika-feta dip:

- 1 rode paprika
- 1 teentje knoflook
- 50 gr feta
- 100 gr yoghurt
- snuifje oregano
- snuifje cayennepeper
- 10 gr olijfolie



www.alleskunner.be

Instructies

- Voeg de boter toe aan de mengbeker **2 minuten /37 graden/ snelheid 2**
- Voeg de bloem, bakpoeder, zout, komijnpoeder en melk toe **2minuten/deegfunctie**
- Verwarm de oven voor op 160°C
- Strooi wat bloem op je aanrecht en doe de deeg hierop rol het deeg uit, en maak de gewenste vorm. Voor bij de dipsaus kan je stokjes of zoals chips,...(zie foto onderaan) Na het maken van de gewenste vorm strooi over de vormpjes nog wat sesamzaadjes, peterselie, tijm.
- Leg de vormpjes op bakpapier en bak 25-25 minuten.
- Verwijder en laat afkoemen op een rooster

Paprika-feta dip

- Verhoog de oven naar 250 graden.
- Was de rode paprika goed af en doe in een ovenschaal in de voorverwarmde oven. De peper is klaar als deze er rondom bruin uitziet. Draai deze een paar keer om in de oven.
- Als de paprika bruin is laat, haal deze dan uit de oven en laat minimaal 15 minuten afkoelen
- Doe een teentje knoflook in de mengbeker **5 seconden/snelheid 5**, schraap naar beneden
- Doe de pitten en het steeltje van de paprika weg en snij in stukken.
- Voeg in de mengbeker de paprika, fetakaas, natuurlijke yoghurt, oregano, cayennepeper, olijfolie toe **30 seconden/snelheid 10**. Schraap naar beneden als deze nog niet de gewenste structuur heeft doe dan nog eens **20 seconden/snelheid 10** Dit tot je de gewenste structuur krijgt. (In onze dip zijn nog wat stukjes te vinden niet volledig egaal)
- Serveer de zoutkoekjes samen met de paprika-feta dip. Smakelijk!