



Ingrediënten en Recept

08/07/2022

Rabarber uit de tuin, wassen en aanstoven in honing,
Laten afkoelen

Parmezaan koekjes

20 min van 0° tot 225° in Microgolfoven op hete lucht

Ander recept zie onder

Dresseren:

Sla

Verse kaas (Blik Tevhid)

Artisjokken in 2 gesneden (Delhaize)

Rabarber

Parmezaan koekjes

Crumble van gemixte walnoten

Bron

Martine Lycke

Inspiratie bij Nous – zie foto boven



<https://www.facebook.com/restonous/posts/pfbid02Xsaja1EMsSAFqes8oqoSXAWNn96uEzGm6D6gQg2NbPAoBXhYM74Fh6gWzsJ7KTdfi>

Fotos



<https://www.simpele-recepten.nl/recept/kaaskoekjes-van-parmezaanse-kaas>

simpele
recepten.nl



Kaaskoekjes van parmezaanse kaas

Knapperige koek

Aantal: ✳ 12 Bereidingstijd: ⌚ 5 min Wachtijd: ⌚ 10 min Klaar in: ⌚ 15 min

Het makkelijkste en snelste hartige koekje met enkel parmezaanse kaas. Heerlijk als extra bite op een risotto, pastagerecht of een salade.

Kaaskoekjes maken

Eenvoudig, zó gemaakt uit de oven. Ik gebruik parmezaan en verder niets! Wil je wat variatie? Gebruik een paar blaadjes verse basilicum, snijd in reepjes en meng deze door de geraspte kaas voordat je de kaas in de oven schuift. Heerlijk hartig glutenvrij baksel wat zo ook prima als amuse door kan!

Ingrediënten

- 40 gr parmezaanse kaas
- evt een mix van oude- of belegen kaas

Bereidingswijze parmezaansekoekjes

- 1** Verwarm de oven voor tot 180 graden. Bekleed de bakplaat met bakpapier en rasp de kaas.
- 2** Leg kleine hoopjes van de parmezaanse kaas op het bakpapier, laat wat ruimte tussen de koekjes.
- 3** Bak de kaaskoekjes in 8 minuten goud en knapperig. Laat afkoelen en je knapperige topping is klaar!