

Hartige platte Haverkoek met hysop en tijm

Nodig:

- 200 gram volkoren tarwemeel
- 50 gram havermout
- 2 theelepels bakpoeder
- ½ theelepel zout
- 75 gram boter/margarine
- 2 dl melk
- 3 takjes hysop
- 5 takjes tijm

Bereiding:

- De takjes hysop en tijm afspoelen en de blaadjes eraf halen en fijn snijden.
- Alle ingrediënten (ook de kruiden) door elkaar kneden.
- Maak een bal van de kleverige deeg door je handen en het aanrecht met meel te bestuiven.
- Op een bakblik (ingevet of bedekt met bakpapier) een plat rondje maken van de deeg.
- De koek mag 3-4 cm dik zijn.
- 20 minuten bakken in een voorverwarmde oven (200°) totdat de koek lichtbruin is.

Voor iedereen een stukje snijden en warm opeten.

Ook lekker bij soep.

Proef het verschil!

Voeg andere ingrediënten toe, om je koeken anders te laten smaken:

- 4 salieblaadjes, fijn gesnipperd
- een half kopje geraspte kaas
- zoet, met een beetje honing
- krenten, rozijnen of noten