



EMMENTALER KAASCRACKER KOOLHYDRAATARM

INGREDIËNTEN

- 150 g Fairebel Emmentaler
- 2 tl Fairebel boter
- 150 g gemalen amandelen
- 1/3 tl lookpoeder
- 1/2 tl zout
- Peper
- 1 ei

Verwarm de oven voor op 150° boven-/onderwarmte.

Laat de Fairebel Emmentaler met 1 tl Fairebel boter al roerend tot een egaal mengsel smelten op een zacht vuurtje. Haal dan de pan van het vuur en roer er gelijkmatig het ei, de amandelen en de kruiden door.

Kneed het mengsel met je handen tot het een deeg vormt (Opgelet: heet!). Leg het deeg na het kneden tussen 2 vellen bakpapier en rol het met een deegroller zo dun mogelijk uit.

Verwijder het bovenste vel bakpapier en leg het uitgerolde deeg met het onderste vel bakpapier op een bakplaat.

Snijd het deeg met een mes in hapklare vierkantjes, prik er met een vork gaatjes in en bestrijk alles tot slot met 1 tl gesmolten Fairebel boter.

Plaats het deeg ten slotte in de oven gedurende ongeveer 20-30 minuten.

