HOMEMADE HAVERMOUTTOASTJES MET GARNAALSALADE

Volgens recept van Sandra Bekkari

INGREDIËNTEN

- 85 g havermeel
- 1 el chiazaadjes
- 1 el pompoenpitten
- 1 el sesamzaadjes
- ½ tl grof zeezout
- Olijfolie

Voor de garnaalsalade

- 100 g verse grijze garnalen
- 1 el mayonaise
- Dille
- peterselie

BEREIDING *voor 15 toastjes*

1. Breng de oven op temperatuur (180ºC).
2. Mix alle droge ingrediënten in een kom.
3. Voeg ½ el olijfolie en 60 ml water toe.
4. Meng het beslag goed.
5. Maak ene bal van het deeg en rol uit tussen twee vellen bakpapier tot zo'n 2-3 mm dikte.
6. Verdeel het deeg met een mes in toastjes.
7. Bak 30 minuten in de oven totdat ze lekker krokant zijn.
8. Meng de garnalen met de mayonaise. Kruid met peper, een snufje zout en wat verse peterselie en dille.

Eet smakelijk!

TIP

- Beleg de toastjes à la minute, zodat ze lekker krokant blijven.