

Kaaskoekje met zwarte olijven en ansjovis.



Ingridients

- 100 gr gezeefde witte bloem
- 75 gr koude boter, in stukken
- 50 gr pecorino, in stukken
- 50 gr parmezaan, in stukken
- 25 gr ansjovisfilets, in stukken
- 35 gr zwarte olijven, in stukken
- Peper



1. Doe de kaas in de MB en hak **8 sec/ snel 8**.
2. Voeg al de overige ingrediënten toe en meng **15 sec/snel 6**.
3. Vorm 2 blokjes van het deeg.
4. Laat het deeg rusten in de koelkast, **min. 30 minuten**.
5. Verwarm de oven **op 200°C**.
6. Snij het deeg in fijne plakjes en leg ze op een bakpapier of siliconemat.
7. Bak de koekjes **12 à 14 minuten** in de warme oven.
8. Laat de koekjes afkoelen op een rooster.

Bron: Ingridients, De Kokmadam deel 4.