

NOTENKOEKJES met zeewier (2)

4 PERS.

Ingrediënten:

- 4 à 6 volle lepels nori of zeesla
- Paar lep. shoyu
- Peper, gemberpoeder

- Ongeveer 50 g yoghurt
- ½ ei
- 1 gesnipperd uitje
- 50 g. gehakte gemengde noten
- 75 g havermout
- Ong. 25 g geraspte kaas
- zout, peper

- (volkoren) meel + sesamzaad
- ± 30 g. plantaardige boter of roomboter + olijfolie

Garnering: toefje peterselie of bieslook + bloemetje

Werkvolgorde:

1. *Was eerst het wier, uitlekken, droogdeppen*
2. *Een deel drogen in oven op 120 °C (nodig voor het paneren)*
3. *Overige deel fijnhakken*
Mengen met shoyu, peper en gemberpoeder
4. Snipper de ui
5. Voeg alle ingrediënten, behalve meel + sesamzaad en de boter, samen. Maak een glad mengsel en laat het vervolgens even in de koelkast rusten.
6. Proef of het mengsel smakelijk is.
Vorm nu een ronde schijf ('hamburger-model')
7. Paneer de buitenkant met volkorenmeel, fijngewreven wier en sesamzaad. Als het geheel te slap is, dan eerst wat meel erdoor mengen.

Afwerking:

8. Laat de boter/olie lichtbruin worden.
Bak de koekjes langzaam in 10 min. gaar.
Keer ze slechts eenmaal om; niet te vroeg, geef ze de tijd om gaar te worden.
9. Doorgifte op bord met de garnering.