



KOEKJES MET CITROEN EN ROZEMARIJN



INGREDIËNTEN

- 150 g boter
- 150 g suiker
- 250 g bloem
- 1 eidooier
- citroenrasp
- rozemarijn



RECEPT

01

Meng de boter (kamertemperatuur) met de suiker.





Voeg de eidooier, citroenrasp en fijngehakte rozemarijn toe. Meng tot een glad geheel.

02

03

Voeg de bloem toe en kneed alles met je handen tot een deegbal.



Verpak het deeg in plasticfolie en laat minstens 1u opstijven in de koelkast. Hoe langer het deeg kan rusten, hoe meer smaak.

04

05

Kneed het deeg even om het wat zachter te maken. Verwarm de oven voor op 200°. Rol het deeg vervolgens uit op een met bloem bestoven snijplank. Snij met een mesje letters of vormen uit, of gebruik uitstekers.



Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze 7-10 minuten op 180°.

SMAKELIJK!