



Hapjes
Bijgerechten
Overige

Lowcarb amandelcrackers

Voor 4 personen.

Ingrediënten

85 gram amandelmeel
1/2 theelepel zeezout
lookpoeder (naar smaak)
tijm (naar smaak)
1 ei

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°. Meng in een kom alle droge ingrediënten. Doe daarna het geklutste ei erbij en meng tot een stevig deeg.

Leg het deeg tussen twee vellen bakpapier en rol uit. Zorg ervoor dat het deeg overal even dik is (ongeveer 3 mm), zodat de crackers mooi gelijk bakken in de oven.

Snij het deeg in hapklare vierkantjes. Versier ze door er met een vork in te prikken, of door te bestrooien met zaadjes of zonnebloempitten. Je kan het deeg nog besprenkelen met wat extra zeezout. Druk het zout wel een beetje in het deeg, zodat het er straks niet vanaf valt.

Bak de crackers mooi goudbruin in de voorverwarmde oven gedurende ongeveer 10 minuten. Laat goed afkoelen en beleg ze met heerlijke charcuterie, kaas of [homemade smeersalades](#) – vooral met deze [zoete aardappelhummus](#) .

Bewaartip: laat de crackers goed afkoelen en berg ze op in een luchtdichte container. Zo blijven ze enkele dagen goed!

Keukenbenodigdheden

Oven

