



Hapjes

Smoky Scotch knabbel mix

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram koekjes (mix, zoute)
70 gram gezouten roomboter
10 gram paprikapoeder
2 eetlepels bruine suiker
1 eetlepel ahornsiroop
60 milliliters whisky

De lekkerste knabbel mix maak je zelf! Het mengsel van bruine suiker, ahornsiroop, en whisky maken deze koekjes zo speciaal. Test deze lekkernij zeker uit!

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 160 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Stort de koekjes in een grote kom en zet opzij.

Voeg de gezouten boter, ahornsiroop, whiskey en paprikapoeder toe aan een steelpannetje en breng zachtjes aan de kook, verminder vervolgens het vuur en laat verder pruttelen tot er een dikke siroop ontstaat.

Giet het mengsel bij de koekjes in de kom en meng voorzichtig onder elkaar, tot ieder koekje voorzien is van een laagje siroop. Verspreid de koekjes over de bakplaat, bestrooi ze met de bruine suiker en bak 15 minuten in de oven.

Haal uit de oven en laat afkoelen zodat de koekjes krokant worden.

Keukenbenodigdheden

Oven

