

Toastjes met rozemarijn en zeezout

Ingrediënten:

100 gram Renkumse pannenkoekmeel*

1 tl zeezout

1 eetlepel rozemarijn

20 ml olijfolie

40 ml water

½ tl baksoda

*verkrijgbaar bij ons in de Renkumse Molen

Bereidingswijze:

Meng alle ingrediënten tot een mooi soepel deeg.

Leg het mengsel op een stuk bakpapier en rol het uit tot een platte lap.

Steek vormpjes uit het deeg en leg deze op een bakplaat met bakpapier.

Zet de toastjes ongeveer 30 a 40 minuten (afhankelijk van de dikte) in een voorverwarmde oven op 140 graden.

Erg lekker bij ontbijt, lunch of bij de borrel.

