

## Ingrediënten

100 g Oude kaas (geraspt)  
200 g Koopmans Zelfrijzend Bakmeel  
100 g Roomboter (op kamertemperatuur)  
3 el (eetlepels) Melk  
2 tl (theelepels) Kerriepoeder  
1 handje(s) Sesamzaad (zwart)

## Keukenspullen

Bakplaat  
Bakpapier  
Mixer met deeghaken  
Huishoudfolie

---

## 1. Koekjesdeeg bereiden

Kneed in de keukenmachine of met de mixer een deeg van de geraspte **oude kaas (100 g)**, de **roomboter (100 g)**, het **zelfrijzend bakmeel (200 g)**, de **melk (3 el)** en de **kerriepoeder (2 tl)**.

Maak van het deeg een rol en rol deze in huishoudfolie. Laat 30 minuten rusten in de koelkast.

---

## 2. Kaaskoekjes bakken

Haal de bakplaat uit de oven, bekleed met bakpapier en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C).

Snijd de deegrol in ongeveer 30 dunne plakjes van gelijke dikte en leg deze op de bakplaat.

Bestrooi royaal met de **sesamzaadjes (handje)** en druk deze een beetje in het deeg.

Bak de koekjes in ongeveer 15 minuten gaar.