Kaaskoekjes met kerrie

Ingrediënten

100 g (gram) Oude kaas (geraspt)
200 g (gram) Koopmans Zelfrijzend Bakmeel
100 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
3 tl. (theelepels) 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.