

## Krokantjes met pistachenoten en parmezaanse kaas

### Ingrediënten:

- 150g parmezaanse kaas
- 50g pistachenoten
- 15ml komijnzaadjes
- 30g ham in blokjes

### Bereiding:

1. Verwarm de oven, zonder het rooster, voor op 210°C. Plaats het multiflex deegblad op het ovenrooster.
2. Schaaf de parmezaanse kaas met de universele fijnschiller. Leg meermaals +/- 10ml geschaafde kaas op het deegblad, met telkens 5cm tussen. Zo kan je ongeveer 15 hoopjes maken.
3. Duw voorzichtig elk hoopje plat tot je een schijfje hebt. Hak de pistachenoten en komijnzaadjes fijn in de turbochef en strooi dit over de kaas.
4. Bak in ongeveer 5min je crackers goudbruin in de oven en schep de koekjes met een Xlspatel van het deegblad. Laat de krokantjes op een bord afkoelen.

Smakelijk!

Tine Monserez

[Tinetupperware@outlook.com](mailto:Tinetupperware@outlook.com)