Pompoen Toastjes

Benodigdheden:

- 150 gram pompoenpuree

- 200 gram bloem

- 25 gram zachte boter

- 1 theelepel (grof) zeezout

- 5 gram bakpoeder

- ½ theelepel gedroogde tijm

Werkwijze:

Doe alle ingedrienten bij elkaar en kneed hiervan een soepel maar stevig deeg. Voeg wanneer de pompoen erg nat is eventueel wat meer bloem toe. Laat het deeg afgedekt een half uurtje rusten zodat het zich makkelijker laat uitrollen. Rol het deeg uit tot ongeveer 3-4 mm dikte en steek er rondje van ongeveer 4 cm uit. Zet opzij en rol het overgebleven deeg opnieuw uit tot alle deeg op is. Verhit een laagje zonnebloemolie en bak hierin de toastjes aan beide zijden mooi bruin. Dit gaat vrij snel dus zorg dat alles klaarligt. Leg ze op keukenpapier om uit te lekker en bestrooi direct licht met een beetje zout. Gebruik de zachte toastjes van pompoen liefst dezelfde dag. Wil je ze later gebruiken, warm deze dan op in de oven.