

ZEEWIERCRACKERS

INGREDIENTEN:

2 norivellen	50 gram sesamzaad
175 ml water	1 theelepel gemberpoeder of
1 theelepel chilivlokken	verse geraspte gember
100 gram lijnzaad	1 theelepel sesamolie
50 gram pompoenpitten	1 theelepel kokos aminos

BEREIDING:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Maal het lijnzaad en de pompoenpitten fijn tot een grof meel. Doe dit in een kom en voeg chilivlokken, gember, sesamolie en kokos aminos toe.
3. Schenk het water erbij en meng tot een stevig, smeerbaar deeg. Laat het mengsel ongeveer een uur rusten zodat het lijnzaad het vocht volledig kan opnemen en een bindende structuur ontstaat.
4. Knip de norivellen in kleine stukjes en meng deze samen met het sesamzaad door het deeg.
5. Verdeel het deeg tussen twee vellen bakpapier en rol het dun uit tot een gelijkmatige laag. Hoe dunner, hoe knapperiger het resultaat.
6. Bak circa 20 minuten. Breek of snijd vervolgens in crackers, draai ze om en bak nog 10 minuten tot ze droog en knapperig zijn.
7. Laat volledig afkoelen en bewaar in een luchtdichte pot.

Heerlijk met avocado en zeezout, makreel met citroen of een dikke laag hummus.

