

Vezelrijke haverkoekjes

Voor **20 à 24 koekjes** heb je nodig:

- 2 eieren
- 70 gram gesmolten boter
- 100 gram bruine suiker of rietsuiker
- 150 gram hele havervlokken
- 150 gram gemalen havervlokken
- 150 gram bloem
- 70 gram fijngehakte hazelnoten
- 80 à 100 gram pure chocoladechips
- Zout
- 1 of 2 eetlepels water
(hoeveelheid varieert naargelang de grootte van de eieren)

Verwarm de oven op 180 °C.

In een grote kom breng je eerst alle droge ingrediënten samen: de bloem, beide haversoorten, suiker, hazelnoten en chocolade.

Werk af met een snuifje zout om nadien de eieren, gesmolten boter en het water toe te voegen. Meng alles goed door.

Neem je deeg en kneed het in kleine bollen, om ze daarna plat te drukken op een met bakpapier beklede bakplaat. Dop je handen gerust in wat bloem om het proces te vergemakkelijken en het kleven van het deeg te vermijden.

De bakplaat met de koekjes mag zo de oven in, voor zo'n 20 à 25 minuten. Laat ze afkoelen en geniet van een heerlijke portie gezonde koekjes, perfect voor bij een kop verwarmende koffie of thee.

Morane's favoriete ixina-keuken?

De keuken als **ultieme werkplek**

Voor Morane is de **Orna-keuken** van ixina een absoluut ideaalbeeld. De combinatie van het bijna landelijke met de metalen en houten afwerking zorgt voor een bistro-achtige sfeer die heel **warm en uitnodigend** oogt.

Bovendien staat functionaliteit voorop in het ontwerp van de Orna-keuken, perfect voor een foodblogger als **Simply Morane**. Zo wordt het keukeneiland verlengd in een handige tafel, perfect als **werkplek** bij het bedenken van of experimenten met nieuwe recepten!



ixina ja
aan uw dromen