



# Ostkex med kikärtsmjöl

Kock: **Katrine Loo & Patrik Sers** Tid: **70 min** Portioner:



Undrar hur mycket kikärtsmjöl vi konsumerar...? Dessa kex är försvinnande goda. Passar utmärkt på plockbrickan, eller istället för chips till ett glas chenin blanc och fredagen är räddad.



## INGREDIENSER

2 dl kikärtsmjöl  
0,5 dl majsmjöl  
0,5 dl olivolja  
1,5 dl vatten  
0,5 tsk salt  
100 g riven parmesan eller liknande  
nymalen svartpeppar

## GÖR SÅ HÄR

**1** Sätt ugnen på 125 grader varmluft.

2

Blanda samman kikärtsmjöl, majs mjöl, salt, olivolja och vatten till en smet. Tillsätt drygt hälften av den finrivna osten.

3

Bred ut smeten så tunt du kan på ett bakplåtspapper ? mängden i receptet ger en plåt. Strö på resterande rivna ost och dra några varv med svartpepparkvarnen över smeten.

4

Sätt in i ugnen i ca 40 minuter. Ta ut plåten och ta försiktigt bort bakplåtspappret. Lägg knäcket på ugnsgallret och sätt in det i ugnen igen i 10-15 minuter.  
Bryt sedan knäcket i bitar och låt svalna på gallret.