

LARIEKOEK

BEREIDINGSWIJZE

Zet de oven op 100 graden en pak een ovenschaal van ongeveer 20 cm doorsnede. Giet een halve liter biest in de ovenschaal en laat dit een uur in de oven staan. Je kan er eventueel suiker, kaneel of kardemom doorheen doen. Na een uur heb je lariekoek, een koek die qua structuur een beetje op kwarktaart lijkt. Poedersuiker erop en smullen maar!

BENODIGDHEDEN

- Een halve liter biest*
- Suiker, kaneel of kardemom (naar eigen smaak)
- Poedersuiker

*Biest is de eerste melk die een koe maakt nadat ze een kalfje heeft gekregen. Het is wat dikker dan gewone melk uit de supermarkt. **Eh... maar hoe kom ik daar dan aan?** Bel eens een boerderij op uit de buurt, of fiets langs, en vraag om een half litertje biest!