

## **KOEKJES BAKKEN VOOR JE HOND(EN)**

Ik bak twee soorten koekjes: de meer zachte en smeuge koekjes die je niet lang buiten de diepvries kunt bewaren en de harde koekjes die zoals ik nu weet minimaal 4 weken goed blijven. Langer kan denk ik ook maar dat is nog niet uitgetest want dan zijn ze op 😊.

Het ruikt hier in huis tijdens het bakken zo sterk dat ik zelfs mijn man ervan moet weerhouden de koekjes op te eten 😊.

Meestal bak ik een groot aantal koekjes want het is na het kneden van de harde koekjes meestal een ravage.

## **SMEUIGE LEVERSNACKS**



### **Voordelen:**

- Ruiken heel sterk;
- Super geschikt voor de training omdat je er kleine stukjes af kunt breken.

### **Nadelen:**

- Je moet ze in de diepvries doen;
- Bederven heel snel – binnen 2-3 dagen.

### **Wat heb je nodig?**

- 1,5 kilo kalfs- of kippenlever
- 12 eieren
- 1 kilo havermoutmeel
- Groot bakblik met opstaande rand
- Bakpapier





## **En nu?**

Oven voorverwarmen op 180 graden

- Kalfs- of kippenlever even blancheren en dan in de keukenmachine fijn maken;
- Havermout in de keukenmachine tot meel maken of havermoutmeel kant en klaar kopen;
- Door de fijngemaakte kalfslever een kilo havermoutmeel en 12 eieren mengen. Het wordt een smeùige massa die je uitsmeert over

een bakblik met opstaande rand (leg er eerst bakpapier in). Je kunt nog met een spatel en een beetje water de bovenkant glad maken;

- In de oven op 180 graden ongeveer 40 minuten bakken. Je moet de blokjes op gewenste grootte snijden als de koek uit de oven komt en dus nog heet is;
- Ik doe de blokjes in zakjes van 250 gram in de diepvries. Je krijgt hier ongeveer 8 zakjes van en de kostprijs per zakje is – natuurlijk een beetje afhankelijk van de kostprijs van je ingrediënten – ongeveer 1-1,5 euro. Een goedkope en gezonde snack.

## HARDE LEVERKOEKJES



### Voordelen:

- Ruiken heel sterk;
- Zijn heel hard en dus goed voor de tanden;
- Mijn honden doen ALLES voor me als ik ze uit de trommel pak.

### Nadelen:

- Niet zo gemakkelijk in kleine stukjes te breken
- Wat meer werk om te maken



### **Wat heb je nodig?**

- 700 gram kalfs- of kippenlever
- Twee pollepeltjes leverwater – na blancheren
- 4 eieren
- 300 gram havermoutmeel
- 200 gram boekweitmeel
- 50 gram kokosmeel
- Groot bakblik met bakpapier
- Cookie cutters als je mooie figuurtjes wil maken (Wilton)
- Deegroller
- Extra boekweitmeel om de plank te bestrooien

### **En nu?**

- Lever blancheren en in de keukenmachine pureren;
- Deeg met eieren, 2 pollepeltjes leverwater en meel kneden (ik doe het in de kneedmachine);
- Delen tot bal kneden en uitrollen;
- Koekjes uitsnijden;
- Koekjes op bakblik leggen en in 45 minuten op 200 graden afbakken

Een vriendin van mij gebruikt tonijn in blik op water in plaats van lever en dat gaat ook heel goed. Ik gebruik graag havermout (meel) omdat het gezond is. Kokosmeel vind ik fijn omdat het vocht een beetje uit het deeg wordt gehaald maar je kunt je ook beperken tot boekweitmeel.



Hondenkoekjes maken is een erg ontspannende bezigheid en je doet je hond er een enorm plezier mee.

augustus 2018

Carine Stuurman-Jansen