

More than Mayo's savory party cookies!



Ingrediënten

- 120 gram (1/2 cup) licht gesmolten boter
- 90 gram (1/2 cup) bruine suiker
- 65 gram (1/3 cup) kristalsuiker
- 1 ei (op kamertemperatuur)
- 2 theelepels vanille extract
- 250 gram (1 3/4 cup) bloem
- 2 theelepels maïzena
- 1 theelepel baking soda (toko)
- 1 snufje zout
- 75 gram (1/2 cup) grof gehakte macadamia noten
- 80 gram (1/2 cup) grof gehakte witte chocolade
- 12 kalamata olijven zonder pit, goed uitgelekt

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175 graden. Snijd de uitgelekte olijven alvast in stukjes en vouw ze in een stuk keukenpapier, zodat ze straks zo droog mogelijk zijn. Wil je de koekjes zonder olijven maken, dan laat je ze gewoon eruit, de rest van het recept blijft hetzelfde. Meng in een kom alle suiker en de zachte boter met een lepel (of - als je een keukenmachine hebt - dat platte ronde mengding, niet de deeghaken of gardes). Voeg het ei en vanille extract toe en meng tot een mooi geheel.

Voeg de bloem, maïzena, baking soda en zout toe. Gebruik je gezouten macadamia noten én olijven, wees dan zuinig met het zout. Meng de droge ingrediënten door de vloeibare. Je kunt dit eerst met de lepel doen (als je geen keukenmachine gebruikt), maar zal merken dat je op een gegeven moment met je handen moet kneden. Als je een mooi egaal deeg hebt, voeg je de noten, chocolade en olijven toe. Kneed deze goed erdoor. Zet het deeg een half uurtje in de koelkast.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Maak van het deeg 8 balletjes van gelijke grootte. Zet de balletjes 10 minuten in de oven, ze zullen dan ietsjes platter worden. Maak na 10 minuten de oven open en druk de bolle koekjes voorzichtig (met een keukenpapiertje, want: heet!) ietsjes in, zodat ze nog meer de vorm van een koekje krijgen. Zet ze nog 5-6 minuten in de oven; de randjes zijn dan gebuind, het midden nog zacht. (Let op: als je de olijven eruit laat, dan hoeven ze nog maar 2 minuten terug in de oven) Laat de koekjes eerst 5-10 minuten op de bakplaat afkoelen en leg ze daarna voorzichtig op een rooster om helemaal af te koelen en hard te worden. Je kunt ze ongeveer een week bewaren in een afgesloten voorraadpot of -doos.