

Tuisgebakte hondekoekies

Maak 40–50 koekies

HeRMAN
onthou ...

As julle my ken, sal julle weet ek is baie lief vir diere, en veral my eie honde, Truffle, Nguni en Vanilla, is diep in my hart. Ek het al baie gewonder waarom ek so lief is vir honde, en glo my: Ek is lief vir diere as vir mense! Dis onlangs nadat ek weer Marley & Me gekyk het dat ek besef het hoekom. In die flieliek word dit so mooi opgesom: "’n Hond gee nie om of jy ryk of arm, slim of dom is nie. Gee hom jou hart en hy sal jou syne gee. Van hoeveel mense kan jy dit sê? Hoeveel mense kan jou uniek en spesiaal laat voel? Hoeveel mense kan jou buitengewoon laat voel? ’n Hond gee nie om oor deftige karre, groot huise of ontwerpersklere nie. ’n Stok in die water is genoeg." Ek bak hierdie koekies vir my viervoetkinderes as ’n bederf net om vir hulle dankie te sê dat hulle hart van liefde myne is.

- 180 ml **pampoenpuree** (kook pampoen op in water sonder enige sout of suiker)
- 60 ml onversoete **grondboontjebotter** (geen suiker of versoeters, lees die etiket)
- 2 **eiers**
- 420 g (750 ml) **volkoringmeel**, plus ekstra vir uitrol
- 100 g fyn **biltong** (koop biltong sonder baie sout by jou veearts of dierewinkel)

Verhit die oond tot 180 °C. Meng die pampoen, grondboontjebotter, eiers, meel en biltong tot ’n sagte koekiedeeg vorm – voeg ekstra meel by as dit te klam is. Voer 2 groot bakplate met bakpapier uit en spuit goed met kleefwerende kossproei. Sprinkel ekstra meel op die werkooppervlak en rol die deeg tot so 5 mm dik uit. Gebruik koekiedrukkers met vorms van jou keuse en druk koekies uit. Plaas die koekies op die bakplate en bak 20–25 minute of tot goudbruin. Laat afkoel en roep vir Wagter!

Onthou: Hondekoekies is ’n bederf. So kyk na jou hond se gesondheid en moenie te veel bederf nie; ek weet dis moeilik!

Annatjie Smit sê ... HUISKOS is waar liefde gestalte vind. Rondom ’n tafel word geleef, gelag, gehuil en die lewe gevier. Dis waar geslagte mekaar vind in sielskos, hartskos.

