

ARNHEMSE MEISJES

uit: Roald Dahl's Cookbook

Dahl beschrijft in zijn kookboek de koekjes als volgt:

Het was plat en dun en ovaal, en er zaten suikerkristallen in de bovenkant ervan. Ik nam nog een hapje. Ik genoot er langzaam van. Ik nam een grote hap en kauwde erop. De smaak en textuur waren ongelooflijk. Dit, zei ik tegen mezelf, is het beste koekje dat ik ooit in mijn leven heb gegeten. Ik at er nog één en nog één, en elke keer dat ik at, versterkte ik alleen maar mijn mening. Ze waren gewoon geweldig. Ik kan je niet precies vertellen waarom, maar alles eraan, de knapperigheid, de smaak en de manier waarop ze door je keel wegsmolten, zorgde ervoor dat je niet kon stoppen met eten.'

recept voor 20-25 koekjes

190 gram bloem
100 gram melk
4 druppels citroensap
5 gram verse gist
105 gram ongezouten [hooiboter](#)
(verdelen in stukken van 21 gram)
snufje zout
grof kristalsuiker om het werkblad mee te bestuiven

DAG 1

- › meng in een kom de bloem, de melk, het citroensap en de gist
en voeg een snufje zout toe
- › mix op hoge snelheid één voor één elk stuk boter gedurende
2 minuten door het mengsel
(het deeg hoort nu een beetje plakkerig aan te voelen)
- › verpak het deeg in huishoudfolie en laat het een nacht rusten
in de koelkast

DAG 2

- › verwarm de oven voor op 140°C en bekleed een bakplaat met bakpapier
 - › bestrooi het werkblad met de grove kristalsuiker en rol het deeg uit over de suiker, bestrooi het deeg nogmaals met de suiker en blijf rollen tot het deeg heel dun is
 - › steek ovaaltjes uit het deeg
(circa 3 cm x 6 cm)
- › leg de ovaaltjes op de bakplaat en strooi lichtjes nog wat suiker over het deeg
- › plaats de bakplaat in de oven en bak de koekjes in 30-45 minuten gaar en licht goudbruin
- › haal de koekjes van de bakplaat en laat ze afkoelen op een rooster
(de koekjes zijn nog zacht als ze uit de oven komen en worden tijdens het afkoelen knapperig; als ze al knapperig uit de oven komen, heb je ze te lang gebakken)