

## Gebakken speltsneetjes

Voor 4-5 pers:

- 300 g spelt, zeer grof gemalen
- water, 2x volume van het graan
- 1 kl rozemarijn
- 1 kl curry
- Snuifzeezout
- Olijfolie
- Eventueel Sojasaus

Werkwijze:

- Week het grof gemalen graan in water min. 2-3 uur of een ganse nacht.
- Kook dit 's morgens op samen met rozemarijn en curry.
- Voeg op het einde zeezout toe.
- Giet in een kleine ovenschaal en laat goed afkoelen en opstijven.
- Als de brij is opgesteven, snij je er sneetjes van .
- Bak deze in olijfolie tot ze een krokant korstje hebben.
- Serveer met een saus, zoals kaas- of tuinkruidensaus.

