**Bastogne boterkoek**

Nodig voor de bodem:

200 gram Bastogne koeken

75 gram ongezouten roomboter

Nodig voor de koek:

200 gram fijne kristalsuiker

200 gram ongezouten roomboter

half ei (M)

250 gram bloem

snuf zout

half ei (om in te smeren)

Bereiding;

Maal de koeken fijn in een foodprocessor. In pan smelt je de boter. Giet de gesmolten boter bij de fijngemalen koeken en roer goed door. Stort de koekkruimels in de met bakpapier beklede bakvorm. Verdeel gelijkmatig en druk stevig aan met de bolle kant van een lepel.

Mix de boter en suiker romig. Voeg het halve ei toe (de rest is voor het afsmeren) en mix tot deze is opgenomen. Bloem en zout kun je tegelijk toevoegen. Kneed tot een mooi deeg. Verdeel het deeg gelijkmatig over de Bastogne bodem en druk stevig aan. Met een bolle kant van een lepel kun je het deeg mooi glad strijken, maak hem eventueel een beetje vochtig. Bestrijk het deeg met het losgeklopte ei en gebruik eventueel een vork om een patroon in de boterkoek te maken. Bak de boterkoek in 25-30 minuten goudbruin op 180 °C (boven- en onderwarmte). Laat de Bastogne boterkoek volledig afkoelen en snijd daarna in blokjes.