**Pindakaas-jamkoekjes van Gordon Ramsay**

Nodig:

185 gram zelfrijzend bakmeel

1 theelepel baking powder

125 gram ongezouten boter

100 gram pindakaas

200 gram aardbeienjam

185 gram bruine suiker

3 eetlepels (amandel)melk

1 theelepel vanille-extract

1 ei

snufje zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed twee bakplaten met bakpapier. Zeef de bloem en bakpoeder en doe dit in een kom. Doe de boter, suiker en 125 gram van de pindakaas in een kom en klop dit tot het een luchtig geheel vormt. Voeg het ei, melk en vanille-extract toe en roer opnieuw tot een soepel mengsel ontstaat. Zeef het zelfrijzend bakmeel en baking powder en doe dit in de kom. Voeg een snufje zout toe en roer tot een deeg ontstaat. Kneed het deeg en maak daarna balletjes ter grootte van een golfbal. Druk ze daarna plat door in het midden een gat te maken met je duim. Vul het gat met een dessertlepel jam en een dessertlepel pindakaas. Doe dit met alle koekjes. Leg de pindakaas-jamkoekjes op een bakplaat en bak de koekjes in 10 tot 12 minuten gaar. Laat de koekjes afkoelen en serveer.