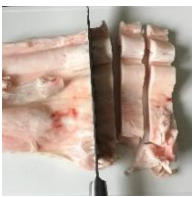


# Kaantjes

---

Wat heb je nodig

500 gram reuzel



Snijd de reuzel in repen.  
Snijd de repen in kleine blokjes.



Zet een koekenpan op de kookplaat.  
Zet de kookplaat op de laagste stand.  
Doe de blokjes reuzel in de koekenpan.



Laat de reuzel zachtjes uitbakken.  
Roer de blokjes reuzel regelmatig om.



Laat de reuzel 1 uur en 15 minuten bakken.  
De reuzel gaat smelten.  
De blokjes worden steeds kleiner en knapperig.



Als ze goudachtig bruin van kleur zijn, zijn ze goed.  
Hang een zeef boven een schaal.  
Giet de koekenpan leeg in de zeef.



Laat de kaantjes even uitlekken.  
Laat de kaantjes afkoelen op keukenpapier.  
Je kunt de kaantjes op brood eten.

---