

# Gember koekjes

## Wat heb je nodig

325 gram bloem  
200 gram suiker  
170 gram boter (zacht)  
1 ei  
1½ theelepel baking soda

60 gram gemberbolletjes op siroop  
3 cm verse gember  
1 eetlepel gemberpoeder  
2 eetlepels honing  
1 mespuntje zout



Zet de oven op 180 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat  
Haal de bolletjes gember uit de siroop en laat ze even uitlekken,  
Snijd de bolletjes gember in kleine stukjes.  
Schil het stukje gember en rasp het op de fijne rasp.



Hang een zeef boven een beslagkom.  
Doe de bloem en de gemberpoeder in de zeef.  
Doe de baking soda en het zout erbij.  
Roer alles door de zeef.



Doe de boter en de suiker in een andere beslagkom.  
Klop het met de mixer luchtig.  
Dit duurt ongeveer 3 minuten.  
Breek het ei in een kopje en doe het erbij.



Klop met de mixer door elkaar.  
Blijf kloppen tot het helemaal gemengd is.  
Doe de helft van het bloemmengsel bij het botermengsel.  
Roer alles goed door elkaar.



Doe de geraspte gember en de gemberstukjes erbij.  
Doe de honing er ook bij en roer het goed door elkaar.  
Doe de rest van het bloemmengsel er ook bij.  
Roer het kort door elkaar tot een deeg.



Maak een bal van het deeg.  
Rol er balletjes van, ter grootte van een walnoot.  
Leg de bolletjes op de bakplaat.  
Houd voldoende afstand, want ze lopen nog uit.



Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes 10 minuten.  
Wil je krokante koekjes, bak ze dan 14 minuten.  
Haal de koekjes met het bakpapier van de bakplaat.  
Laat ze op het bakpapier helemaal afkoelen.