



Bijgerechten

Overige

Bloemkoolbrood

Voor 1 persoon

Ingrediënten

1 bloemkool (in roosjes)
1 ui
1 eetlepel zonnebloemolie (+ extra om te bakken)
150 gram kaas (belegen, geraspt)
150 gram amandelpoeder
1 eetlepel tijm (gedroogd)
1 theelepel bakpoeder
4 eieren
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Maal de roosjes van de bloemkool fijn in een blender of keukenmachine.

Fruit de ui aan in wat olie en voeg - samen met het amandelmeel, de geraspte kaas, bakpoeder en de zonnebloemolie - bij de bloemkool. Kruid met peper en zout.

Kluts de eieren samen met de tijm los en voeg er het bloemkoolmengsel bij. Meng goed.

Doe het mengsel in een met bakpapier beklede cakevorm. Zet 20 minuten in de oven tot de bovenkant lichtbruin is. Het brood blijft, verpakt in een broodzak, enkele dagen goed.

Tip:

Dit bloemkoolbrood is koolhydraatarm en glutenvrij. Als dat geen meevaller is!

Keukenbenodigdheden

Blender of keukenmachine
Oven
Cakevorm

