

### Ingrediënten

- 225 gram amandelmeel
- 200 gram geraspte courgette
- 2 scharreleieren losgeklopt
- 80 gram geraspte pecorino
- 2 theelepels wijnsteenbakpoeder
- 1 snufje gemalen zeezout of Himalayazout
- 2 eetlepels fijngehakte verse rozemarijn



### Recept

1. Doe de oven aan op 180 graden om voor te verwarmen en vet een cakeblik van 25 cm in.
2. Doe alle ingrediënten in een kom en meng het goed door elkaar met een spatel.
3. Schep het deeg in het ingevette cakeblik en bak het brood 50-55 minuten in de oven.
4. Laat het een paar minuten afkoelen zodat de smaken niet te overheersend zijn als je het direct proeft of serveert.
5. Tijd om te smullen!

Dat was makkelijk! Op deze manier is het brood op elk moment te maken en deze variant is ook nog eens glutenvrij!

### Bron



<http://www.kookfans.nl/recepten/dit-zelfgemaakte-brood-zal-je-leven-veranderen-het-is-ontzettend-gezond-en-lekker/>

Info Martine Lycke 08/07/2016

3 eitjes toegevoegd, had 235 g amandelmeel,  
laatste van pakje  
226 g courgette

Oven : 40 minuten – 180°C liever wat smeugig ipv  
te droog voor de eerste keer

Met gerookte zalm opgediend



©Kookpassie - www.kookpassie.be

Fotos



©Kookpassie - www.kookpassie.be



©Kookpassie - www.kookpassie.be



©Kookpassie



©Kookpassie



©Kookpassie



©Kookpassie



©Kookpassie



©Kookpassie