



Lingerie
CURTRES



± 45 min.



Glutenvrij

Glutenvrij bananenbrood

Al jaren moet ik glutenvrij eten. Geen tarwe producten voor mij dus.

Maar uiteraard eet ik ook graag zo gevarieerd mogelijk en zoek ik naar gezonde, én lekkere glutenvrije alternatieven op de niet-glutenvrije recepten.

Dit bananenbrood is er zo een voorbeeld van:

Heerlijk ter vervanging van brood maar ook als gezond tussendoortje een echte aanrader!

Je kan er allerlei extra's zoals noten, zaden, bosbessen,... aan toe voegen, maar ikzelf verkiest het brood gewoon besmeerd met lekkere aardbei-confituur.

Ingrediëntenlijst

Ingrediënten	1 brood
<input type="checkbox"/> Boekweitmeel	200 gr.
<input type="checkbox"/> Vloeibare honing	80 gr.
<input type="checkbox"/> Bakpoeder (Dr.Oetker is glutenvrij)	1,5 tl
<input type="checkbox"/> Kaneel	0,5 tl
<input type="checkbox"/> Appelmoes, suikervrij	60 ml
<input type="checkbox"/> Rijpe bananen, gepureerd	3
<input type="checkbox"/> Vanillepoeder	0,5 tl
<input type="checkbox"/> Eieren	2
<input type="checkbox"/> Zeezout	snuifje



1. Verwarm de oven voor op 180°.
2. Doe alle ingrediënten in een grote kom.
3. Meng met de garde alles onder mekaar.
4. Voeg eventuele extra's (noten, zaden, bosvruchten,...) toe.
5. Bekleed een bakvorm met bakpapier, schep het mengsel erin en bak 45 min. op 180°.
6. Laat het brood afkoelen, snij het in sneetjes en dien op

Smakelijk!
Sandra



Kijk voor al onze gerechten op www.curtres.be/gerechten of kom langs in één van onze winkels