

# Courgettebrood



## Ingrediënten

- 400 gram zelfrijzend amandelmeel
- 50 gram havermout (glutenvrij)
- 2 courgettes, geraspt
- 1 ei
- 300 ml plantaardige of lactosevrije melk
- 60 gram geraspte kaas (ik gebruik geitenkaas)
- 15 gram tijm (ik gebruik verse blaadjes uit mijn tuin)
- 1 theelepel zout
- 1,5 theelepel bakpoeder

## Bereiding

Verwarm de oven tot 200 graden. Rasp de courgettes, leg dit op een theedoek, vouw dicht en knijp het vocht eruit.

Meng het amandelmeel met de havermout, het zout en de bakpoeder en voeg de courgette en de tijmblaadjes toe.

Roer de melk met het ei door elkaar en giet het mengsel door het droge deeg.

Houd een beetje van het mengsel apart.

Als alles goed gemengd is, leg je het deegmengsel op het aanrecht of een plank, bestoven met meel, en vorm je een bol.

Bestrijk de bol met het restje melk en ei, bestrooi vervolgens met de geraspte kaas en eventueel nog enkele tijmblaadjes en de leg de bol in een met bakpapier bekleedde bakplaat. Snijd een kruis in de bovenkant en zet het in de oven.

Na ongeveer 45 minuten heeft het brood een goudbruine kleur en is het klaar.

Tips: je kunt ook andere kruiden gebruiken zoals rozemarijn of een Italiaanse kruidenmix. Of meng er eens zaden en pitten (bijv. lijnzaad) doorheen en garneer met zonnebloempitten en pompoenpitten.

Om het brood nog smeüiger te maken, kun je eventueel (kruiden)roomkaas door het deeg mengen.

