

# BROCCOLIBROOD

## INGREDIENTEN:

300 gram broccoli  
peper en zeezout naar smaak  
(of andere kruiden zoals kerrie)

2 eieren  
75 gram amandelmeel

## BEREIDING:

1. verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Maak de broccoli fijn in de keukenmachine.
3. Doe het brocolikruim in een beslagkom samen met de amandelmeel en ei en schep dit goed om.
4. Zout en peper naar smaak toevoegen.
5. Smeer het mengsel uit op een bakplaat met bakpapier. Het mengsel mag plakkerig zijn.
6. Bak het broccolibrood af in ongeveer 25 minuten tot het goudbruin is.

### Tip

Als het deeg te plakkerig is, voeg een beetje extra cassavemeel toe.  
Is het te droog, voeg dan een eetlepel water toe.

