**GROENTEN-NOTENBROOD**



**Wat heb je nodig:**(voor 6-8 plakken)

* 300 gram boekweitmeel (of speltmeel als je wel gluten eet)
* 4 eieren
* 200 gram wortel
* 200 gram courgette
* 45 gram pompoenpitten
* 150 gram walnoten
* 2 tl bakpoeder
* 1 tl kurkuma
* 2 tl Italiaanse kruiden/gedroogde basilicum
* Zout/peper naar smaak

**Optioneel:** 1 el sojasaus/tamarinde

**Bereiding:**

1. Verwarm de oven voor op 200 graden en bekleed een cakevorm met bakpapier.
2. Rasp de wortel en courgette met een grove rasp, verbrokkel de walnoten en roer de eieren los.
3. Spatel alle ingrediënten door elkaar totdat alle meel is opgenomen.
4. Schep het beslag in de springvorm en bak in 40 à 45 minuten gaar. Je brood is gaar als je er een saté-prikker in kunt steken en die er schoon uitkomt.
5. Laat het brood goed afkoelen voordat je hem aansnijdt.
6. Lekker met wat oude kaas. Of met komkommer voor een frissere smaak. En voeg eens wat zongedroogde tomaten en/of Parmezaanse kaas toe voor extra smaak.

**Vries dit brood in om hem langer te bewaren.**