



courgettebrood

voor 2 broden van ieder 450 gram

nodig per brood:

-2 eieren

-225 gram kristalsuiker

-2,5 dl arachideolie of maisolie

-450 gr courgettes , geraspt

-350 gr bloem

-1 theelepel zout

-¼ theelepel bakpoeder

-1 theelepel dubbelkoolzure soda

dit ingrediënt is meestal moeilijk verkrijgbaar

gebruik dan een dubbele hoeveelheid bakpoeder of een zakje droge gist

-1 theelepel kaneelpoeder

-gehakte walnoten bijvoorbeeld een stuk of 10.

verwarm de oven voor op 180°

klop de eieren licht en romig

voeg suiker , olie en geraspte, uitgelekte courgettes toe

meng tot een beslag

zeef de droge ingrediënten erbij en meng goed

voeg de gehakte walnoten toe

giet het mengsel in 2 ingevette en met bloem bestoven broodblikken van 450 gram

laat 1 uur bakken totdat het brood goed is gerezen en een bruine kleur heeft

serveer in plakken met boter

noot: dit brood is goed in te vriezen