



Voedzaam notenbroodje

woensdag 19 maart 2025

18:09

Ingrediënten voor 1 broodje (ongeveer 14 plakken):

- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 40 gram sesamzaadjes en 1 eetlepel extra voor de buitenkant van het broodje
- 80 gram hele lijnzaad
- 80 gram ongezouten, ongebrande pistachenoten
- 80 gram ongezouten, ongebrande amandelen
- 40 gram zonnebloempitten
- 40 gram pompoenpitten
- 30 gram gedroogde cranberry's
- 30 gram gedroogde abrikozen
- 80 gram amandelmeel
- 4 eieren
- Snufje zout

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.

2. Vet een cakeblik (bakblik) in met 1 eetlepel zonnebloemolie. Smeer uit met een kwastje en strooi hier aan alle kanten sesamzaad op. Dit geeft het broodje een mooie buitenkant.

3. Meng alle overige ingrediënten goed door elkaar in een kom en giet het mengsel in het blik van 15x20cm.

4. Plaats het blik in het midden van de oven en bak het broodje gedurende 35-40 minuten goudbruin en gaar.

5. Leg het vervolgens op een rooster en laat het afkoelen. Snijd het broodje in plakken. TIPS • Je kunt dit notenbroodje makkelijk een dag van tevoren maken. • Of vries het brood per plak in. • Ook lekker om te beleggen met 20+ of 30+ kaas, magere smeerkaas of zuivelspread light voor extra verzadiging en eiwitten.