

## Kokosbrood Broodbeleg voor 8 porties



### Wat stop je er in?

- 3 el [chiazaad](#), plm 30 minuten geweld in plm. 100 ml water
- 80 ml [kokosolie](#) (extra vierge en niet ontgeurd), gesmolten
- 50 g [kokosrasp](#)
- 1 tl [vanillepoeder](#)
- ½ tl [groene thee poeder](#)
- 1 el limoensap
- 12 druppels vloeibare [Stevia](#) of evt. meer naar smaak
- 3 el [erythritol](#)

### Hoe maak je het klaar?

- Kneed een deeg van kokosolie met chiamensel en alle andere ingrediënten.
- Als het te kruimelig is, wat water toevoegen; is het te nat, dan wat chiazaad toevoegen.
- Verdeel het mengsel over een vel bakpapier en leg er een vel bakpapier bovenop.
- Met een deegroller uitrollen tot een mooie vierkante lap van plm. 1 ½ mm dik.
- Laat minstens een uur in de koelkast opstijven, snij daarna in vierkanten en bewaar die met velletjes bakpapier ertussen in de koelkast of in de vriezer.

### Voedingswaarde p.p.

- 1 portie Veilige Vetten 
- ½ portie Reinigende Vezels 

### Tip:

- Wil je roze kokosbrood, gebruik dan een beetje rode bieten nat.

### EetLijn Smakelijk!

