

# GEZOND KIWI-KOKOSBROOD

Land: Australisch / Nieuw-Zeelands

Maaltijd: Ontbijt en lunch

Porties: 1 Kiwi-kokosbrood

Bereidingstijd: 15 min. + 45 min. oventijd

## INGREDIËNTEN VOOR 1 KIWI-KOKOSBROOD

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

- 5 kiwi's

- 3 eieren
- 2 el olijfolie
- 3 el honing
- 250 gram speltmeel
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl kaneel
- snufje zout
- 50 gram kokosrasp

#### Extra nodig

- cakeblik
- staafmixer of blender

## WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een cakeblik met bakpapier.

Schil 4 kiwi's en snijd in blokjes. Pureer de kiwiblokjes in de blender of met de staafmixer.

Klop de eieren los in een kom. Voeg de olijfolie en honing toe en vervolgens ook de gepureerde kiwi. Meng goed. Voeg het speltmeel, bakpoeder, kaneel, kokosrasp en een snufje zout toe. Spatel tot een glad beslag.

Giet het beslag in de cakevorm. Schil de laatste kiwi en snijd in dunne plakjes. Leg deze bovenop het beslag. Strooi er eventueel nog een klein beetje kokosrasp over.

Bak het kiwi-kokosbrood 40-45 minuten in de oven tot een satéprikker er schoon uitkomt.

Serveer het kiwi-kokosbrood met een beetje jam, of beleg met een paar plakjes kiwi.

#### TIPS

- Je kunt het kiwi-kokosbrood een paar dagen bewaren. De hele week een vers ontbijtje? Snijd het brood in plakjes en vries in per 2 plakjes. Zo heb je elke ochtend een lekker én gezond ontbijtje. Ik vind het brood warm het lekkerst, leg hiervoor een sneetje brood in een voorverwarmde oven op 180°C voor ongeveer 5 minuten.
- Het is ook lekker om een handje gehakte walnoten door het beslag te spatelen.

*De Instagrampost behorend bij dit artikel is in samenwerking met Zespri tot stand gekomen.*