

CHOCOLADE CHIP COOKIES



Ingrediënten:

170 g amandelmeel – suiker – 1 zakje vanillesuiker – 1 theelepel
glutenvrij bakpoeder – 50 g sojamargarine – 30 ml water – 70 g pure
gluten- en lactosevrije chocolade

Bereiding:

- Doe alle droge ingrediënten in een kom: amandelmeel, suiker, vanillesuiker en bakpoeder.
- Hak de chocolade in stukjes en houd 2 eetlepels apart. Doe de rest bij het meelmengsel.
- Doe de sojamargarine, samen met het water bij het meelmengsel en kneed tot een soepel deeg.
- Laat het deeg een half uurtje rusten in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Kneed het deeg opnieuw en rol het uit tot ongeveer 1 à 2 cm dik.
- Steek er koekjes uit met de bovenkant van een glas.
- Leg de koekjes op een bakplaat bekleed met bakpapier en druk op de bovenkant voorzichtig nog enkele stukjes pure chocolade.
- Bak de chocolate chip cookies 15 à 18 minuten mooi goudbruin.
- Laat ze goed afkoelen en bewaar ze in een goed afgesloten koekentrommel.

GROENTENLASAGNE MET AUBERGINES EN SPINAZIE



Ingrediënten: (4 personen)

2 aubergines – 1 ui – 2 knoflookteentjes – 300 g verse spinazie –
1 brikje lactosevrije room – 150 g lactosevrije geraspte kaas – 1 pakje
glutenvrije lasagnebladen – 1 L groentebouillon – 4 eetlepels olijfolie –
4 eetlepels glutenvrije bloem – rozemarijn – peper & zout

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Snijd de aubergines in schijfjes van max. ½ cm.
- Verdeel de aubergines over een bakplaat met bakpapier en wrijf ze in met de helft van de olijfolie.
- Bak de aubergines 10 minuten in de oven.
- Snipper ondertussen de ui fijn en pers de look.
- Verhit de olie in de wok en fruit de ui en de look op laag vuur.
- Voeg de bloem toe en bak al roerend 2 minuten op middelmatig vuur.
- Voeg geleidelijk de bouillon toe en roer tot alle klonters weg zijn.
- Breng de saus aan de kook en laat nog 1 minuut doorkoken.
- Voeg de rozemarijn toe aan de saus.
- Scheur de spinazie en laat deze al roerend slinken in de saus.
- Voeg als laatste de lactosevrije room en een deel van de kaas toe.
- Kruid naar smaak met peper en zout.
- Vet de ovenschaal in met een beetje olijfolie. Schenk om te beginnen, een dun laagje saus in de ovenschaal. Bedek deze met lasagnebladen.
- Leg daarop een laagje aubergines en dan weer een laagje saus.
- Herhaal dit en eindig met een laagje saus.
- Daarover komt de rest van de kaas.
- Bak de lasagne 20 - 25 minuten in de voorverwarmde oven.

Tip:

Door de lasagnebladen goed aan te drukken, wordt de saus goed verdeeld en wordt de lasagne mooi gaar.

SPECULAASKOEKJES



Ingrediënten:

100 g amandelmeel – 100 g glutenvrij meel – 100 g bruine suiker –
1 theelepel glutenvrij bakpoeder – 1 eetlepel speculaaskruiden –
100 g sojamargarine – 1 ei – ongeveer 20 amandelen, waarvan een
deel geschilferd

Bereiding:

- Kneed de sojamargarine en het ei door het meel, de suiker, het bakpoeder en de speculaaskruiden.
- Vorm er een bal van en zet minimaal een half uur in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 175 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Draai van het deeg balletjes en verdeel deze over de bakplaat.
- Druk elk balletje plat met een amandel.
- Verdeel eventueel wat amandelschilfers over de koekjes.
- Bak in de oven gedurende 20 à 25 minuten.
- Laat afkoelen en bewaar in een trommel.