



## **Bloemkool en Spinazie brood**

### **Ingrediënten:**

**7 stuks**

kokosolie

1 bloemkool

½ gesnipperde ui

1 mok spinazie

½ mok gehakte noten

2-3 eieren

1 teentje knoflook

Kruiden naar keuze (vers of droog)

Snuf peper en zout

### **Bereiding:**

Verwarm de oven voor op 175 graden. Snijd de bloemkool in stukken en maal het fijn in een keukenmachine. (tot de grootte van broodkruimels)

Smelt de kokosolie in een pan en bak de bloemkool, knoflook en ui mooi goudbruin op een laag vuur (ongeveer 10 minuutjes)

Klop de eieren in een kom en voeg het gebakken bloemkool en de overige ingrediënten aan het mengsel toe. Goed roeren.

Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Schep 7 hoopjes mengsel op de bakplaat en maak ze mooi rond met een vorm. Bak ze gaar en lichtbruin in 15 minuten.

