



Glutenvrije Wortelpannenkoeken

Ingrediënten:

250g wortel, geraspt of de wortelpulp uit je juicer
3 grote scharreleieren
100ml amandelmelk*
3el ahornsiroop
50g kokosrasp
1 ruime tl vanille extract
2 ruime tl bakpoeder
1 ruime tl kaneelpoeder
¼ tl piment (ook wel all spice genoemd)
een snufje zee- of roze himalayazout
100g amandelmeel
90g boekweitmeel
90g ongezwavelde rozijnen
6 el ongezoete appelmoes
boter voor in de pan

Bereiding:

Doe de wortel in een keukenmachine of rasp met de hand als je een wat grovere rasp niet erg vindt. Klop daarna de eieren los in een grote kom en doe daar de wortelrasp of de wortelpulp met amandelmelk, ahornsiroop, kokosrasp en vanille extract bij. Roer goed door elkaar en voeg dan de bakpoeder, kaneelpoeder, piment en zout toe. Roer wederom goed door en voeg dan de amandelmeel, boekweitmeel, appelmoes en de rozijnen toe. Laatste keer goed roeren en voeg eventueel een klein beetje extra melk of yoghurt toe als je beslag te droog aanvoelt.

Verwarm vervolgens een beetje boter in een koekenpan en schep drie kleine hoopjes beslag in de pan die je op middelhoog vuur aan beide kanten mooi goudbruin bakt.

