

# recepten



Soms vind je een recept op internet dat van nature al glutenvrij is. Daarvan wil ik er graag eentje met jullie delen: kaaskletskommen. Lekker als tussendoortje of bij de borrel.

En voorts de tulband. Die lijkt door het aantal ingrediënten misschien wat bewerkelijk, maar is echt de moeite waard. En het is een pronkstuk op de feesttafel!

Reacties, vragen en foto's zie ik weer graag in mijn mailbox verschijnen:  
bakadvies@glutenvrij.nl

TEKST EN FOTO'S  
Jeandrine Kastelein  
Zie ook [glutenvrij.nl/recepten](http://glutenvrij.nl/recepten)

## Kaaskletskommen

1 ei

¼ theelepel zout

175 gram slagroom

45 gram maïzena

¼ theelepel nootmuskaat

Circa 125 gram grof geraspte (harde) gruyère kaas

- Verwarm de oven op 200 graden
- Splits het ei en klop het eiwit met het zout stijf.
- Klop de slagroom loobig, ongeveer de dikte van kwark.
- Zeef de maïzena en de nootmuskaat boven de slagroom en schep het eiwit er op.
- Schep alles luchtig door elkaar tot het goed gemengd is.
- Bekleed een bakplaat met bakfolie/ bakpapier
- Schep hoopjes ter grootte van een walnoot een flink eind uit elkaar op de bakplaat.
- Strijk ze met de achterkant van een lepel uit tot rondjes van ca 5-6 cm doorsnede. Er moet nu nog ruimte tussen zitten want ze lopen nog verder uit.
- Bestrooi de rondjes met geraspte kaas.
- Bak de koekjes circa 10 minuten in het midden van de oven tot ze goudbruin zijn.
- Schep ze op een rooster en laat afkoelen.

