

# Koekenpanbroodje

*Handig voor op de camping en in je vakantiehuisje!*

*Weeg alle droge ingrediënten thuis af en neem ze mee op vakantie in een zakje of potje.*

## **Ingrediënten**

- 125 gram glutenvrij meel (bijv. Doves Farm of Finax)
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel suiker
- 0,5 theelepel zout
- 50-100 ml water
- Beetje olie

## **Bereiding**

- Meng alle droge ingrediënten (meel, bakpoeder, suiker, zout en eventueel kruiden) door elkaar in ene kom.
- Voeg vervolgens het water toe. Begin met 40 ml water en voeg scheutje voor scheutje meer erbij. Het gaat erom dat je een goed dik beslag krijgt.
- Verhit wat olie in een koekenpan op je gasbrander. Schep een lepel beslag in je koekenpan en bak je panbroodje 10 minuten aan iedere kant.

Lekkere aanvullingen:

- kaas erover smelten
- rozemarijn zeezout toevoegen
- 1 tl Italiaanse kruiden aan het beslag toevoegen
- 1 tl oregano toevoegen
- Ook lekker met een beleg van fijngesneden stukjes tomaat, feta en basilicum

Ook de Gebakswelover heeft een fantastisch recept voor een glutenvrij koekenpanbroodje.

Dit recept is wat uitgebreider (meer ingrediënten nodig), maar is ook heerlijk smeuïg:

<https://www.glutenvrijgenieten.nl/broodje-koekenpan/>

## **Eet smakelijk**