



## **GOED GLUTENVRIJ RECEPT: MAISBROOD UIT ARKANSAS**

(let op: dit zijn angelsaksische maten, 2 kop is 240 ml en hun 'teaspoon' is 5 ml en niet 2,5 zoals bij ons; ik heb die theelepels aangepast)

- 2 eieren
- 2 afgestreken theelepels baksoda of bakpoeder (natriumbicarbonaat) GV!
- 2 kop (240 ml) karnemelk
- 2 kop (240 ml) maismeel, zo mogelijk grof (coarse cornmeal \*)
- 2 afgestreken theelepels zout
- boter om de bakvorm in te vetten

Voorverwarm de oven op 230 graden. Klop de eieren, en klop vervolgens (in deze volgorde) de baksoda (of bakpoeder), de karnemelk, het meel en het zout erdoor. Giet het beslag in de ingevette (langwerpige, 20-24 cm) bakvorm en plaats deze in het midden van de oven. Bak 20-25 minuten. Een satépen moet er droog uitkomen, maar geen weerstand ondervinden.

Kan goed (in sneetjes) ingevroren worden.

\*) Te koop in toko's.