



GOED GLUTENVRIJ RECEPT: RIJSTEKOEK UIT DE KOEKENPAN
(DOOR VALÉRIE CUPILLARD, vertaald door Corinne Mgouni Idrissi)

Een snel recept om in een paar minuten een lekker toetje op tafel te kunnen zetten.

Ingrediënten:

- 2 geklopte eieren
- 2 eetlepels rietsuiker
- 4 eetlepels rijstbloem
- ½ glas (7,5 cl) rijstemelk
- 2 eetlepels rozijnen
- 1 appel

Klop de eieren met de rietsuiker en de rijstbloem op. Voeg de rijstemelk en de rozijnen toe. Bak de in plakjes gesneden appel gaar in de koekenpan en voeg de schijfjes toe aan het mengsel.

De warme koekenpan goed oliën voordat je er het mengsel ingiet.

Als de onderkant van de koek gaar is, de koek in 4 porties snijden om 'm gemakkelijk om te kunnen keren.