

# Notenbrood

## Ingrediënten

300 g gemengde noten  
1 ui fijngehakt  
2 wortels fijngehakt  
1 stengel bleekselderij fijngehakt  
200 g kastanjechampignons in plakjes  
2 teentjes knoflook geperst  
180 g gekookte kastanjes  
70 g gedroogde cranberry's  
4 el paneermeel  
1 groentebouillonblokje  
4 el sojamelk  
een paar takjes tijm  
1 tl zout



## Het recept

Verhit een scheut olie in een grote pan. Voeg zodra de olie heet is de ui, wortels, bleekselderij en knoflook toe. Bak dit op middelhoog vuur gedurende 10 minuten. Voeg daarna de gesneden champignons en de tijmblaadjes toe. Bak nog eens 10 minuten, tot al het vocht verdampt is.

Doe de noten samen met het bouillonblokje in een keukenmachine en pulseer enkele keren tot een grove kruimelige structuur. Voeg vervolgens de gebakken groenten en de kastanjes toe en pulseer opnieuw tot een plakkerig mengsel ontstaat, maar niet te fijn.

Doe het mengsel in een kom en voeg de gedroogde cranberry's, het paneermeel en de sojamelk toe. Breng op smaak met zout en peper en meng alles goed. Schep het mengsel in een met bakpapier beklede cakevorm en druk stevig aan tot het compact is. Dek af met aluminiumfolie en bak 30 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C. Verwijder daarna het folie en bak nog eens 10 minuten.

Heerlijk met knapperige rozemarijn aardappeltjes en je favoriete groente!  
Of met patatjes en een knapperige salade. Glaasje rode wijn erbij en genieten!

*Proost op een gezond 2026!!*  
*Karlijn*

