

## Robuuste sinaasappel koek

- 1 sinaasappel
- 100 gram ontpitte dadels
- 75 gram rozijnen
- 250 gram winterwortel
- 100 gram volkorenmeel
- 100 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 theelepel bakpoeder
- 2 theelepels koek-of speculaaskruiden
- 2 eetlepels kokosolie
- 2 eieren
- 50 gram walnoten

Verwarm de oven voor op 175 graden. Boen ondertussen de sinaasappel schoon schil hem snijd deze vervolgens in stukjes en verwijder de eventuele zaden. Pureer hem dan in de keukenmachine, voeg daarna de dadels toe en pureer deze nog eens 30 seconden tot een gladde massa.

Was vervolgens de rozijnen, maak de wortel schoon en rasp deze fijn. Zet beiden even apart.

Meng in een grote kom de meelsoorten, bakpoeder en de koekkruiden in een grote kom. Voeg hieraan de sinaasappel dadelpuree, rozijnen, kokosolie en de wortel toe. Kneed voorzichtig tot een smeugig deeg, als het te droog is voeg dan steeds een klein scheutje melk toe.

Hak de walnoten grof en schep ze door het deeg. Bekleed ondertussen een bakvorm met bakpapier en giet het deeg erin.

Bak de koek circa 30 minuten in de hete oven gaar. Stort op een rooster en laat langzaam afkoelen.

