



Koekje met kaliumverlager

De kans bestaat dat u moeite heeft met het gebruik van de kaliumbinders. Door de zandachtige structuur is het poeder niet oplosbaar in water. Wellicht bent u dan geholpen met onderstaande recept.

Zandkoekjes

Ingrediënten

125 g sorbisterit®

200 g bloem

125 g ongezouten margarine

125 g basterdsuiker

50 ml ongeslagen slagroom of (licht) kookroom

50 ml water

Bereidingswijze

Vermeng de sorbisterit® met de bloem en suiker.

Voeg de margarine, room en het water toe en kneed het geheel tot een bal.

Maak van het deeg een rol met een doorsnede van ± 5 cm.

Laat deze rol ongeveer 1½ uur opstijven in de koelkast.

Snijd van de rol 25 plakjes ($\pm 1\frac{1}{2}$ cm dikte).

Leg de koekjes op een ingevette bakplaat en bak deze ± 20 minuten in het midden van een voorverwarmde oven op 200°C.

Variatie

- voeg een zakje vanillesuiker toe
- voeg een eetlepel koekkruiden toe
- vervang het water door gembernat

Eén koekje bevat 5 gram sorbisterit®.

Eén maatschep bevat 20 gram sorbisterit®.

Als u één maatschep sorbisterit® per dag moet gebruiken, dan moet u dus 4 koekjes eten.