



## 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.



Voor zover bekend verandert de werkzaamheid van Sorbisterit<sup>®</sup> en Resonium A<sup>®</sup> na verhitting niet. De kaliumverlagers Lokelma<sup>®</sup> en Veltassa<sup>®</sup> mogen niet worden verhit. Ze kunnen dus niet in onderstaand recept worden gebruikt.

### Zandkoekjes

#### *Ingrediënten*

125 g Sorbisterit<sup>®</sup>  
200 g bloem  
125 g ongezouten margarine  
125 g basterdsuiker  
50 ml ongeslagen slagroom of (light) kookroom  
50 ml water

#### *Bereidingswijze*

Vermeng de Sorbisterit<sup>®</sup> 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  $\pm 5$  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  $\pm 20$  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.

U kunt meer recepten vinden in het boek 'Een beetje minder kalium & zout', geschreven door diëtisten Eva Anne Hartman en Manouk Dam. Deze recepten zijn ook alléén geschikt voor het verwerken van Sorbisterit® (en evt. Resonium A®)