



Pindakaas

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

400 gram ongezouten en ongebrande pinda's

20 gram kokosolie

Snuf zee- of Himalaya zout

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Pindakaas

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Als je ongebrande pinda's hebt, leg die dan op een bakpapiertje op een bakplaat en rooster in 15 minuten goudbruin in de oven. Heb je toch gebrande pinda's gebruikt, doe ze dan maar 5 minuten in de oven.

Laat de pinda's even afkoelen. Smelt de kokosolie in een pannetje op laag vuur. Doe de gesmolten kokosolie vervolgens in de keukenmachine met het zeezout en 1/3 van de pinda's. Maal even goed en voeg vervolgens weer 1/3 toe. Maal opnieuw en voeg tot slot de rest van de pinda's toe. Mix ongeveer 7 minuten tot je een gladde, smeùige pindakaas hebt.

Je kunt nu van deze zelfgemaakte pindakaas gaan genieten! Bewaar in de koelkast en je kunt er ongeveer 2 weken van genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL