



Overige

Chocolade quinoapap

Voor 4 personen.

Ingrediënten

120 gram pure chocolade (in stukjes gehakt)
2 eetlepels walnoten (fijngehakte)
4 eetlepels kokos (geraspt)
4 eetlepels agavesiroop
4 eetlepels cacao poeder
1 eetlepel kaneelpoeder
600 milliliters kokosmelk
4 eetlepels chiazaad
600 milliliters water
300 gram quinoa

Bereidingswijze

Spoel de quinoa goed af onder koud stromend water. Breng het water aan de kook en voeg de quinoa toe. Doe het deksel op de pan en laat de quinoa 15 minuten op een laag vuur koken tot al het water is geabsorbeerd.

Roer er de kokosmelk en de agavesiroop onder en laat 5 minuten wellen. Schep er 2/3de van de chocolade, chiazaad, cacao poeder en kaneelpoeder onder en roer goed door.

Schep de pap in schaaltes en werk af met de resterende chocolade, kokosrasp en de gehakte noten.

