



Bijgerechten

Overige

Homemade donkere chocopasta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

3 eetlepels cacao poeder (ongezoet)

2 eetlepels zonnebloemolie

1/2 theelepel vanille-extract

100 gram pure chocolade

250 gram hazelnoten

2 eetlepels honing

zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 160°C. Verdeel de hazelnoten op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze 15 minuten in de oven. Laat de noten afkoelen.

Doe de hazelnoten in een blender en mix glad. Voeg de olie toe en mix tot een smeug mengsel. Meng er het cacao poeder, vanille extract, honing en een snuf zout onder.

Smelt de chocolade au bain-marie en spatel onder het hazelnootmengsel. Giet de chocoladepasta in een potje en zet koel weg.

Tip:

In een goed afsluitbaar potje kan je de pasta tot 3 weken op een koele plek bewaren.

Keukenbenodigdheden

Oven

Blender

