



Bijgerechten

Overige

Homemade witte chocopasta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram ongezouten boter (op kamertemperatuur)

50 milliliters zonnebloemolie

200 gram witte chocolade

100 gram ricotta

Bereidingswijze

Breek de chocolade in stukjes en laat al roerend au bain-marie smelten.

Neem de kom uit het water. Voeg de zachte boter en de ricotta toe en mix glad. Giet er in delen en al mixend de zonnebloemolie bij.

Giet de chocopasta 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

Mixer

