



✂ Ontbijt ⌚ 60 min

Veganistisch pandanbrood met Chiquita-bananen

Gooi je overrijpe Chiquita-bananen niet weg! Bak een superlekker veganistisch pandanbrood met Chiquita-bananen.

1

Verwarm de oven voor op 160°C.

2

Prak de Chiquita-bananen fijn met een vork.

3

Mix de Chiquita-bananen met kokosmelk en kokosolie, ahornstroop, amandelmelk en pandanpasta ongeveer 2 minuten op middelhoge snelheid.

4

Mix in een andere kom de amandelen- en rijstbloem, de

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

2 overrijpe Chiquita bananen
240 mL van kokosmelk
30 mL van amandelmelk
80 mL kokosnootolie
120 mL ahornstroop
120 g amandelmeel
90 g boekweitmeel
60 g rijstbloem
45 g pandan paste
13 g palmsuiker
40 g aardappelzetmeel
5 g bakpoeder
40 g van kokosvlokken
Chiquita banana pieces + mint

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON

362 Calorieën
22,5 g Vetten
12,7 g Verzadigde vetten
34,1 g Koolhydraten
15,1 g Suikers
2,9 g Vezel
5 g Eiwit
0,2 g Zout

boekweitbloem, aardappelmeel, bakpoeder en de kokospalmsuiker.

5

Giet het mengsel in een droge ingrediënten-kom. Gebruik een (houten) lepel en meng tot je een dik, glad beslag hebt.

6

Doe suiker, bloem of bakpapier in het bakblik. Giet daarna het beslag in het bakblik. Bak ongeveer 30 minuten en laat de cake afkoelen.

7

Bak de kokosvlokken ongeveer 5 minuten op een laag vuur.

8

Bestrijk de bovenkant van het brood met ahornstroop en bestrooi met kokosvlokken.

9

Als je dit lekker vindt, kun je de bovenkant versieren met munt en stukjes banaan.