

# AMANDELPASTA

**Als tegenhanger van pindakaas is deze amandelpasta heerlijk voor op brood!**

## Ingrediënten:

- 400gr amandelen, zelf malen met huid of blank, maakt niet uit, of reeds gemalen uit een zakje
- 8-12gr suiker (12gr is best al zoet)
- snufje zout
- gesmolten, geraffineerde kokosvet (Ceres) naar believen (ongeveer 150ml)
- scheutje andere olie

Aangezien kokosvet in de koelkast hard wordt, is het aan te raden om er nog een scheutje andere olie door te doen om de pasta niet te hard te laten zijn. Dus, net als bij het maken van vogelvoer om de vogels de winter door te helpen:

- een scheutje zonnebloem- of rapsolie of - het allerlekkerste - arachideolie (ik heb een keer Kurbiskernöl gebruikt, maar daar wordt je pasta groen van, alsof het grove mosterd is!)

## Bereiding:

In een krachtige keukenmixer, zoals een ouderwetse Braun Standmixer MX32, de amandelen beetje bij beetje malen en apart doen in een schaal.

Als alle amandelen gemalen zijn, weer een beetje terug in de mixer en met kleine beetjes tegelijk de gesmolten kokosolie erdoor gieten, terwijl de mixer op stand I draait.

Met kleine beetjes tegelijk de gemalen amandelen in de mixer erbij doen.

Op een gegeven moment wordt het een smurrie. Dat is goed.

Vergeet niet het scheutje extra olie, zodat de pasta in de koelkast niet keihard wordt.

Mocht het geheel te vet zijn, dan wat gemalen amandelen uit een zakje in de mixer toevoegen. Je kunt je natuurlijk ook het hele

gedoe van malen in de mixer besparen en meteen kant-en-klare gemalen amandelen uit een zakje gebruiken.

Hoe dan ook . . . het wordt echt lekker hoor, want het resultaat is persoonlijk getest door Bo van Londen.



Niet vergeten . . . tanden poetsen, Bo!

**Karin Mollee**