

QUINOA-VANILLEPAP

Totale tijd: 35 minuten

Porties: 4 Porties



Ingrediënten

Pap

240 g quinoa

600 ml amandelmelk

200 ml water

1 el Taylor & Colledge Biologische Vanillepasta

2 el ahornsiroop

200 g Griekse yoghurt

Topping

4 vijgen

Blauwe bessen

Banaan

Granaatappelpitjes

Geschaafde amandelen

Bereidingswijze

1. Spoel de quinoa onder koud water tot het water helder is.
2. Meng in een middelgrote pan de quinoa, amandelmelk en water. Breng dit vervolgens aan de kook. Roer de vanillepasta en ahornsiroop erdoor. Zet het vuur lager en laat 15-20 minuten sudderen tot de quinoa zacht is.
3. Haal van het vuur en laat het 10 minuten rusten. Roer dan de Griekse yoghurt erdoor.
4. Verdeel de pap over 4 serveerschalen en garneer met vijgen, bosbessen, plakjes banaan, granaatappelpitjes en amandelen.