TAYLOR & COLLEDGE

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.