

Amandel carobe crème



Te lekker voor op brood

Ingrediënten voor circa 275 gram:

- 100 gram witte amandelen
- 150 gram roomboter
- 1 eetlepel carobe
- ½-1 eetlepel honing
- ½ stokje vanille
- Klein snufje zout

Bereiding:

1. Laat de boter op kamertemperatuur komen.
2. Maal de amandelen fijn in een notenmolen of keukenmachine.
3. Snij het vanillestokje open en schraap er de zwarte zaadjes uit. De zaadjes gebruiken, het peultje kan weg.
4. Vermeng alle ingrediënten goed met elkaar met behulp van een vork.

*Direct te gebruiken als broodbeleg,
taartvulling of bonbonvulling etc.
In een jampot 1-2 weken houdbaar in de
koelkast.*

Vanille

Vanille is de meest gebruikte smaakstof in de wereld.

Vanillestokjes komen oorspronkelijk uit Midden-Amerika en zijn de peulen van een klimorchidee. De bloemen worden daar door kolibries bestoven.

De overgrote meerderheid van de vanille wordt tegenwoordig echter in andere tropische gebieden geteeld, daar leven geen kolibries en gebeurt het bestuiven door mensen, met de hand.

Vers geplukte vanillepeulen zijn groen en vrijwel geurloos. Er volgt na de oogst een langdurig en ingewikkeld fermentatieproces waarna de peulen worden gedroogd tot de bekende zwart-bruine vanillestokjes.



In de gangbare voedingsindustrie wordt meestal een synthetische vanillesmaakstof gebruikt omdat dit veel goedkoper is.

Echte vanille werkt versterkend en stimulerend op de spijsvertering.