# Bananabread muffins

Bij Ter Groene Poorte bewijzen ze jaar na jaar dat ook grootkeukenkoks de culinaire vinger aan de pols houden. In samenwerking met Chefs**pro**Veggie ontwikkelden de leerlingen van het 6e en 7e jaar van de afdeling grootkeuken voor het 2e jaar op rij enkele lekkere én gezonde veggie gerechten.

Dit jaar ligt de focus op ontbijt en desserts. Een veggie interpretatie van klassiekers in een nieuw jasje. Hieronder Mathijs' creatie!



## Ingrediënten

- 1400 g Banaan fruit puree - Ardo (100296710)
- 20 st dadels
- 320 g walnoten, grof gehakt
- 400 g hazelnootmeel
- 300 g klapper gemalen (kokos) - Verstegen (O80141)
- 180 g kokosolie koudgeperst
- 40 g bakpoeder
- 10 g vanillepoeder
- een snufje zout

## Methode

1. Verwarm de oven tot 165°
2. Mix de bananen met de dadels tot een papje. Voeg de overige ingrediënten toe.
3. Bekleed muffinvormpjes met boterpapier.
4. Vul met het deeg en bak in 35 min af in de oven.

**Fotografie**

Foodphoto

## Dit recept is van
## Ter Groene Poorte

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be