Powerballs

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 Ilse's creatie!



Ingrediënten

- AMANDEL-QUINOA BALLS:
- 170 g Quinoa voorgekookt - Ardo (100203810)
- 60 g amandelpasta
- 110 ml agavesiroop
- 85 g gemalen lijnzaad
- 150 g pruimen, gedroogd
- 30 g gojibessen
- 60 g kokosolie - Valle del Sole
- KRUIDIGE POMPOENBALLS:
- 110 g pompoen puree - Ardo (100340610)
- 120 g amandelpasta
- 85 g esdoornsiroop

- ½ tl kaneel gemalen - Verstegen (O77181)
- ½ tl pimentpoeder (1,73g)
- 115 g havermout
- 45 g pompoenpitten
- 50 g rozijnen
- 2 el chiazaad
- 60 g kokosolie - Valle del Sole

Methode

1. Amandel-quinoaballs: Cutter de pruimen met de gojibessen tot een puree. Smelt de kokosolie. Meng alle ingrediënten in een kom goed. Portioneer en vorm de balletjes.
2. Kruidige pompoenballetjes: Meng de pompoenpuree met de amandelpasta, de ahornsiroop en de specerijen in een kom. Voeg de havermout toe met de pompoenpitten, rozijnen en chiazaad. Laat opstijven in de koelkast. Portioneer en vorm de balletjes.
3. Tip: Rol de balletjes door kokosrasp en gegrilde havervlokken voor een extra ‘bite’.

Fotografie

Foodphoto

Dit recept is van
Ter Groene Poorte

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be