Quinoa dessertpap met incabessen



Ingrediënten

- 1kg Quinoa - Ardo/Artisan
- 3l Kokosmelk (ev. combinatie van amandel- en kokosmelk)
- 250g Suiker
- 250g Water
- zout
- 3 st. Verstegen Kaneel heel ceylon
- 1 Verstegen Vanillestokjes
- 3 st. Verstegen Steranijs
- Verse Incabessen (physalis)
- Pisco
- Gedroogde Incabessen (physalis)
- Verstegen fruit pepper lemon

Methode

1. Meng de pisco met de gedroogde Incabessen en laat trekken.
2. Spoel de quinoa in koud water en vermeng de melk, het water, de suiker, steranijs, vanille en kaneel.
3. Breng aan de kook en laat op zacht vuur rustig garen (+- 30 min).

4. Indien de quinoa nog niet zacht is en alle melk heeft opgeslorpt voeg dan wat extra melk toe en laat verder sudderen.
5. Laat afkoelen en garneer met physalis en muntsnippers. Geef de geweekte Incabessen apart mee.
6. -> voor een extra leuke afwerking: Coat de physalis met origine chocolade uit de Andes (bvb. Callebaut donkere Origine chocolade Ecuador). Laat de besjes rusten op een bedje van geroosterde kokosrasp en fruit pepper lemon. Zo krijg je een extra lekkere, pittige crunch.
7. -> voor een klassiek effect: Voeg saffraandraadjes toe, verwijder de suiker uit het recept en geef apart een potje bruine suiker of agavesiroop mee.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be