

Room van cashewnoten



Ingrediënten

- 250 gr ongezouten cashewnoten
- 7 el amandelmelk
- 10 el rijststroop
- merg van 1 vanillestokje
- 60 gr gesmolten kokosolie
- 2 el citroensap
- zout

Bereiding

Laat de cashewnoten minstens 4 uur in water weken. Pureer ze dan in de keukenmachine totdat er een dikke room ontstaat. Voeg de overige ingrediënten toe, meng alles door elkaar en zet de room in een afgedekte kom voor ongeveer 1 uur in de vriezer. Haal de room vervolgens uit de vriezer en mix deze ongeveer 8 minuten goed door zodat hij steviger wordt. Nu is de room klaar voor gebruik!