

DINNERLY



Special: blondies van kikkererwten met witte chocolade en cranberries



ca. 1u



2 personen

Blondies zijn een soort brownies, maar dan lichter en ze worden vaak met gedroogd fruit gemaakt. In dit recept gebruiken we bijvoorbeeld gedroogde cranberry's, die heerlijk samen gaan met de witte chocolade. De grote verrassing van vandaag: we maken een beslag van kikkererwten! Snel gemaakt en waarschijnlijk heel snel gegeten.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 blik kikkererwten
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje bakpoeder
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 2 zakjes witte chocoladedruppels ^{6,7}
- 50g gedroogde cranberry's

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 45g kristalsuiker
- 100ml +1el plantaardige olie
- zout

KOOKGEREI

- oven
- middelgrote rechthoekige bakvorm
- handmixer
- keukenweegschaal
- maatbeker
- zeef of vergiet
- staafmixer

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

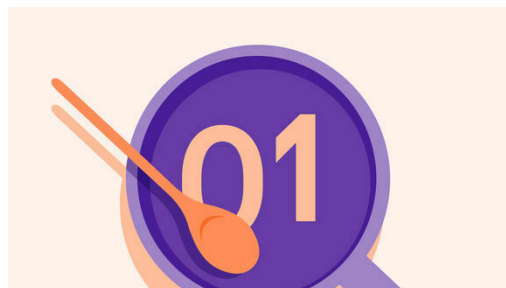
Dit recept is genoeg voor 4 porties.

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

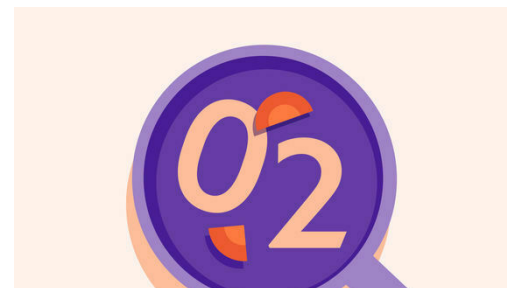
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 837kcal, vet 44.6g, koolhydraten 95.9g, eiwit 11.3g



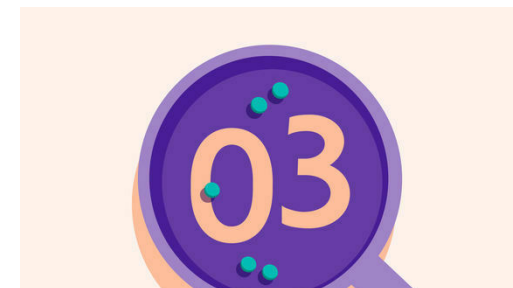
1. Kikkererwten afgieten

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Vet een middelgrote bakvorm of ovenschaal in met 1el plantaardige olie. Laat de **kikkererwten** in een zeef of vergiet uitlekken boven een kom, zodat je het **vocht** opvangt.



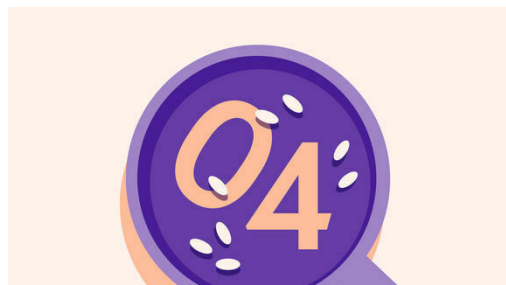
2. Suiker toevoegen

Klop met een handmixer **100ml kikkererwtenvocht** en 45g kristalsuiker 2-3min, tot het geheel schuimig wordt en een beetje opstijft. (Geen zorgen, het hoeft niet zo stijf te worden als geklopt eiwit.)



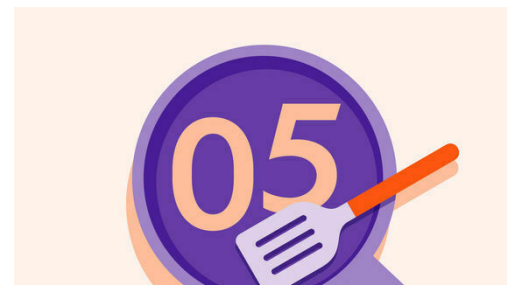
3. Beslag maken

Pak de staafmixer en pureer de **kikkererwten**, de **vanillesuiker**, de **helft van het bakpoeder**, 100ml plantaardige olie en een flinke snuf zout. Het **beslag** moet niet helemaal glad worden.



4. Beslag op smaak brengen

Schep de **bloem** door het **beslag** en roer dan de **chocoladedruppels** en **2/3e van de cranberry's** erdoor.



5. Blondies bakken

Pak een pollepel of spatel en vouw de **suikermassa** voorzichtig door het **beslag**. Giet het **beslag** in de ovenschaal en bestrooi met de **rest van de cranberry's**. Bak de **blondies** 30-40min in de oven tot ze bruin worden, maar van binnen nog zacht zijn. Laat ze ca. 30min afkoelen, snij in stukken en serveer.



6. Helemaal vegan?

We gebruiken hier kikkererwtenvocht in plaats van eiwit – en dat gaat hartstikke goed. Om het recept helemaal vegan te maken, hoef je de witte chocolade alleen maar te vervangen door plantaardige chocolade, en klaar ben je!