



DADEL-NOTENREEP VOOR BIJ DE KOFFIE

Met pindakaas



Supersimpel



Totaal: **5-10** min.



Eet binnen **5** dagen

De lekkerste repen met dadels en noten maak je helemaal zelf. Dadels zijn zachte, zoete steenvruchten die vers of gedroogd gegeten worden. Door het drogen worden de natuurlijke suikers nog intenser. Deze gezonde snack doet het goed bij een kop koffie of als tussendoortje.



Pistachenoten



Pecannoten



Pindakaas



Dadelstukjes

LEKKER — TOETJE

DADEL-NOTENREEP VOOR BIJ DE KOFFIE

BENODIGDHEDEN:

Mixer en ovenschaal met bakpapier.



1 Verwarm de oven voor op 200 graden. Mix de **dadelstukjes**, het grootste deel van de **pecannoten** en de **pistachenoten**, de **pindakaas** en de roomboter met een mixer (blender of staafmixer) tot een kleverige massa (Geen mixer in huis? ★). Hak de overige **noten** grof en roer deze door de kleverige massa.



2 Schep het mengsel in een ovenschaal met bakpapier. Druk stevig aan zodat alles tegen elkaar aanplakt (de bodem hoeft niet helemaal bedekt te zijn). Bestrooi met snuf grof zout ★★.



3 Zet de ovenschaal in de oven en bak 8 - 10 minuten. Zet vervolgens in de koelkast zodat de reep kan afkoelen en de boter weer hard wordt.

4 Breek de **dadel-notenplak** in brokken en serveer bij de koffie. Bewaar overige brokken in een trommel in de koelkast.

★ **TIP:** Heb je geen blender of staafmixer met snijbakje? Hak de dadels en noten dan zo fijn als je kunt. Meng met de rest van de ingrediënten en als laatst met de koude boter. Probeer een beetje te kneden en leg in de ovenschaal. De reep is nu wat grover en valt sneller uit elkaar, maar is qua smaak net zo lekker!

★★ **TIP:** Het best kun je grof zeezout gebruiken om de reep mee te bestrooien. Het gaat erom dat je af en toe een korrel zout proeft en met fijn zout wordt de hele reep zout.

TIP: Heb je nog kruimels over? Strooi ze over je yoghurt!

INGREDIËNTEN	2P	4P
Pistachenoten (g) 8) 19) 22) 25)	60	120
Pecannoten (g) 8) 19) 22) 25)	60	120
Pindakaas (cupje) 5) 22)	2	4
Dadelstukjes (g) 19) 22)	150	300
Roomboter* (el)	2	4
(Grof) zout*	naar smaak	

*Zelf toevoegen | ✨ in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	1707 / 408	418 / 100
Vetten (g)	29	7
Waarvan verzadigd (g)	7,1	1,7
Koolhydraten (g)	29	7
Waarvan suikers (g)	21,7	5,3
Vezels (g)	6	1
Eiwit (g)	7	2
Zout (g)	0,1	0,0

ALLERGENEN

5) Pinda's 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) (Andere) noten

25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



#HelloFresh