

Petite tarte d'avoine aux framboises

en attente de traduction française

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 Maxim's creatie!



Ingrédients

- 700 g havermout
- 1750 ml Amandeldrink ongezoet - Alpro
- 850 g Banaan Fruit puree - Ardo (100316910)
- 500 g frambozen - Ardo (100316910)
- 100 g kristalsuiker
- 500 g Quinoa - Artisan Grains

Méthode

1. Breng de amandeldrink aan de kook met de bananenpuree en de suiker.

2. Voeg de havermout toe en laat 5 minuten al roerend doorkoken.
3. Pof de quinoa op 180° in de friteuse tot lichtbruin.
4. Werk de haverpap af met de frambozen en de gepofte quinoa.

Photographie

[Foodphoto](#)

Cette recette est de Ter Groene Poorte

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be