Pistachekoffie met tropische twist

Breng een vleugje tropen naar het koffiemoment met deze pistachekoffie op basis van Alpro Barista Kokos. De romige kokosbasis en subtiele pistachetoets zorgen voor een verrassende combinatie die meteen vakantiegevoel oproept.

Ideaal voor foodprofessionals die hun drankenkaart willen verrijken met een eigentijdse twist.
Perfect voor de keuken die stap voor stap inzet op meer plantaardige bereidingen.



Ingrédients

- 25g pure pistachepasta
- 25ml Monin Pistache Siroop
- 25ml heet water
- 250ml Alpro Barista Coconut (Alpro Barista Haver)
- 1 shot espresso (of 1 portie bereide matcha)

Méthode

1. Meng de pistachepasta en de siroop tot een glad geheel.
2. Voeg het hete water toe en klop tot alles goed opgelost is.
3. Schenk de Alpro Barista Coconut (of Alpro Barista Haver) erbij en klop opnieuw tot een egaal basis. De pistachemelkbasis is nu klaar.
4. Voeg een shot espresso of bereide matcha toe.

Cette recette est de ALPRO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be