

グラノーラ抹茶

Granola met matcha

Voor ca. 400 g granola

Vorbereiding 15 minuten - Bereiding 45 minuten

Voor de siroop

130 g agavesiroop

1,5 el zonnebloemolie

80 g appelmoes

20 g rietsuiker

1 snufje kaneel, 1 snufje zout

Voor de granola

150 g havervlokken (o.a. reformwinkel)

35 g amandelen, 35 g hazelnoten

30 g sesamzaad, 30 g zonnebloempitten

3 afgestreken tl matcha

Voor de garnering

15 g kokosnippers

60 g rozijnen

20 g witte chocolade, in stukjes gebroken

Verwarm de oven voor tot 155 °C. Rooster de kokosnippers 5 minuten in de oven, tot ze goudbruin zijn aan de randen.

Maak de siroop. Verwarm in een steelpan de agavesiroop, de zonnebloemolie, de appelmoes, de suiker, de kaneel en het zout tot de suiker is gesmolten.

Bereid de granola. Meng in een grote kom de havervlokken, de amandelen, de hazelnoten, het sesamzaad en de zonnebloempitten en giet daarover de warme siroop. Roer goed en zeef er de matcha over uit. Roer opnieuw en spreid het mengsel uit op een bakplaat. Laat ongeveer 45 minuten bakken in de oven en roer om de 10 minuten. Verlaag de temperatuur 10 minuten voor het einde van de baktijd tot 120 °C.

Laat afkoelen en voeg de geroosterde kokosnippers, de rozijnen en de stukjes chocolade toe. Roer goed door elkaar en bewaar in een luchtdichte doos.



抹茶とゴマのサブレ

Matchazandkoekjes met sesamzaad

Voor ca. 25 koekjes

Vorbereiding 25 minuten - Koeltijd 1 uur - Bereiding 11 tot 13 minuten

115 g bloem
30 g gemalen amandelen
70 g suiker
1,5 afgestreken el matcha 
1 snufje zout
100 g zachte boter
½ ei
½ tl vanille-extract

Voor de garnering

3 afgestreken el wit sesamzaad
1,5 el zwart sesamzaad (o.a. natuurwinkel)
1 el kandijsuiker

Zeef in een grote kom de bloem, de gemalen amandelen, de suiker, de matcha en het zout. Voeg de boter in blokjes toe en kneed met je vingers tot een kruimelig deeg. Voeg het ei en het vanille-extract toe en kneed tot je een glad deeg hebt.

Rol het deeg op een met bloem bestoven stuk bakpapier uit tot twee worsten met een diameter van ongeveer 5 cm.

Meng in een kom het sesamzaad en de kandijsuiker. Rol de deegworsten door het sesamzaadmengsel, wikkel ze in plasticfolie en leg ze 1 uur in de koelkast. Draai ze om de 15 minuten, zodat ze hun vorm goed behouden. Verwarm de oven voor tot 155 °C. Snijd de deegworsten in plakken van 1 tot 1,5 cm en leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier. Bak de koekjes 11 tot 13 minuten in de oven, tot ze gaar maar niet te donker zijn. Laat afkoelen op een rooster. De koekjes zijn vier dagen houdbaar in een luchtdichte doos.

 Al vertrouwd met matcha? Gebruik dan 2 volle el matcha.

