

Vegan wentelteefjes

Bereidingstijd ca. 15 minuten



Ingrediënten voor 2 personen.
Geschikt voor IDDSI-4.



Ingrediënten:

- 2 bananen
- 150 ml ongezoete havermelk
- 1 theelepel vanille-extract
- 1 eetlepel maïzena
- Snufje zout
- 4 sneetjes bruinbrood (geen volkoren)
- 20 gram (vegan) margarine
- 3 eetlepels plantaardige yoghurt
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 eetlepel jus d'orange

Dit heb je verder nodig:

- Staafmixer of keukenmachine

Aan de slag:

- 01 Pel de bananen en doe ze samen met de havermelk, het vanille-extract, de maïzena en het zout in de blender. Mix alles tot een glad beslag.
- 02 Wentel elk sneetje brood door het beslag en stapel ze op een bord. Giet de rest van het beslag over de stapel en laat het intrekken.
- 03 Verhit de helft van de margarine in een ruime koekenpan en bak de helft van de wentelteefjes in 5 min. lichtbruin. Keer halverwege.
- 04 Meng de plantaardige yoghurt en de jus d'orange. Pureer de wentelteefjes tot de juiste consistentie en modeleer op bord. Serveer hier de yoghurtcrème bij.

Tip!

Maak de vegan wentelteefjes af met een snufje kaneelpoeder. Nog lekkerder als de wentelteefjes warm zijn!

