



Homemade pistachecrème



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

125 gram pistachenoten (gepeld en ongezouten)
30 gram boter
190 ml melk
125 gram witte chocolade (in stukjes)
2 eetlepels bloedsuiker
1/4 theelepel fleur de sel

Bereidingswijze

- 1.** Doe water in een steelpan en breng aan de kook. Voeg de pistachenoten toe en laat 3 minuten koken. Giet af en stort de noten op een schone keukenhanddoek. Vouw deze dubbel en wrijf er krachtig over. Zo komen de velletjes van de pistachenoten los.
- 2.** Haal de gepelde pistachenoten uit de velletjes en wrijf ze goed droog met een andere keukenhanddoek.
- 3.** Meng de gesmolten boter met de helft van de melk. Verwarm dit mengsel kort in de microgolfoven en voeg de witte chocolade toe. Verwarm telkens een paar seconde en roer, totdat de chocolade volledig is gesmolten.
- 4.** Doe de pistachenoten in de mixer met de bloedsuiker en de fleur de sel. Voeg het chocolademengsel toe en mix opnieuw tot je een pasta hebt. Voeg de rest van de melk beetje bij beetje toe. Schraap af en toe de randen af. Blijf mixen tot je een romig mengsel hebt.
- 5.** Je kunt de crème 2 weken bewaren in de koelkast.