Zelf pindakaas maken + 2 lekkere variaties

**Zelf pindakaas maken is zo makkelijk. Heb je dat al wel eens geprobeerd? En lekker dat het is. Vandaag deel ik het basisrecept met je en twee variaties daarop.**

Pindakaas. Wat kan ik er over zeggen. Laat ik beginnen dat geen pot veilig is voor mij. Smeuïge pindakaas, daar kun je me voor wakker maken. Op brood, met roomboter en hagelslag. Dat is lekkerder dan elke willekeurige taart die er maar bestaat. Zo uit de pot. Of als beleg op een tosti. Met kaas en sambal is dit werkelijk waar fantastisch. En dan vergeet ik nog de pindakaas cheesecake. Die het misschien toch wint van de boterham met pindakaas en hagelslag.

Het was al best lang mijn plan om het zelf eens te maken. Ik weet uit ervaring dat hazelnootpasta en notenboter mega eenvoudig te maken zijn. Toen ik het recept van de hazelnootvariant bekeek, las ik onderin een belofte over homemade pindakaas. Inmiddels dateert dat van 2 jaar geleden. Oeps. Nu is het dan zover. En ik maak het direct goed met jullie. Ik deel een basisrecept en twee varianten. Eén met kokos en de ander met kardemom, wat mijn absolute favoriet is. Smeer het op een platte snee ontbijtcake met appel en perzik of lepel de pot leeg. Het maakt mij niet uit. En experimenteer vooral met eigen smaken. Zo denk ik dat kaneel heel lekker is. Of Chinese 5 spices. Laat je het me weten als je de pindakaas gemaakt hebt?

ZELF PINDAKAAS MAKEN + 2 VARIATIES

Voor een pot van 500 gram

Dit zit erin:
500 gram ongezouten pinda’s
Scheutje arachideolie
Snuf zeezout

Dit heb je nodig:
Keukenmachine of blender|
Schone glazen pot met schone deksel

Zo maak je het:
1. Doe alle ingrediënten in de kom van een keukenmachine of blender.

2. Zet de keukenmachine aan en laat zo’n 19 minuten draaien, tot de pinda’s zijn veranderd in een pasta. De eerste minuten heb je verpulverde pinda’s. Door het lange draaien komt er olie vrij en ontstaat er langzaamaan een pasta.

3. Deze pindakaas bewaar je in een schone glazen pot met deksel erop in de koelkast.

VARIATIE 1 KARDEMOM PINDAKAAS: Voeg de verpulverde zaadjes van 6 kardemompeulen toe bij stap 1.

VARIATIE 2 KOKOS PINDAKAAS: Voeg 4 el gemalen kokos toe bij stap 1.