

Gerstecrème

- 40 g gerstmeel (fijn gemalen volle korrel)
- 2 dl water
- 2 dl plantaardige (melk)
- 250 g kwark
- Sap van 1 citroen
- ½ tl vanillepoeder
- ½ tl piment
- 2 el gerstemoutstroop
- Snuif zout
- Hazelnoten en dadels om te garneren

Werkwijze:

- Meel inweken in het water gedurende 1-2 uur
- Melk even opkoken en de gerstepap onder voortdurend roeren onder roeren; 5 min verder koken
- De rest van de ingrediënten onder de crème roeren
- Proportioneren in schaaltes en decoreren met de hazelnoten en de dadels

