

YACON DESSERT



Voor 2 personen:

Ingrediënten

Wat heb je nodig:

- u 400 gr Yacon
- u 30 gr rozijnen
- u 1 theelepel kaneel
- u 1 theelepel vloeibare honing
- u Beetje citroensap
- u Beetje water



Bereiding

- Schil de Yacon en snijdt in blokjes. Bewaar de blokjes in wat water met citroensap, anders worden ze bruin.
- Kook de Yacon met de rozijnen in een bodempje water, ongeveer 1 uur. Let op dat het niet droog kookt, eventueel wat water toevoegen.
- Je zult merken dat de Yacon niet kapot kookt. Daarom na het koken afgieten en met een staafmixer pureren.
- Voeg de kaneel en honing toe en roer goed door.
- Indien gewenst nog even koelen in de koelkast.
- Serveer met boeren hangop.

SMAKELIJK ETEN