

Walnotenpasta

Wat heb je nodig

200 gram walnoten (ongezouten)



Zet de oven op 160 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Breek de walnoten door de helft.



Leg de walnoten op de bakplaat.
Zorg ervoor dat ze niet op elkaar liggen.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak ze in 8 minuten lichtbruin.



Leg een vel bakpapier op een dienblad.
Leg de warme walnoten gelijk op het dienblad.
Laat ze even afkoelen.



Doe de walnoten in de blender.
Doe het deksel op de blender.
Maal de walnoten ongeveer 5 minuten.
Zet de blender uit.



Haal het deksel van de blender.
Schraap de walnotenpasta van de wanden naar beneden.
Doe het deksel weer op de blender.
Maal tot het een smeuiġe pasta is.



Haal het deksel van de blender.
Hal de mengkan van het apparaat af.
Schep de walnotenpasta in schone glazen potjes.
In de koelkast kun je de pasta 3 tot 4 weken bewaren.