

pindapasta





olie

Plantaardig, 1 el

pindakaas

1 grote lepel

zout

snuifje

pinda's

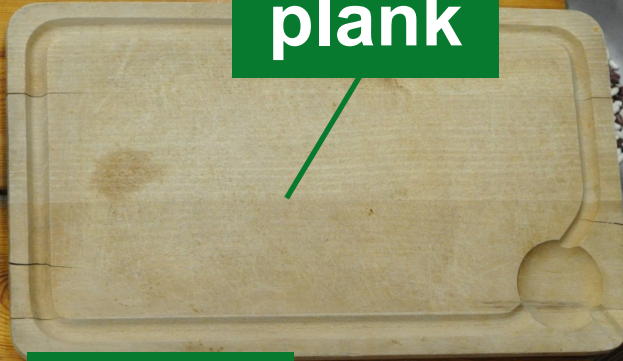
500 gr ongepeld en geroosterd

verzamel

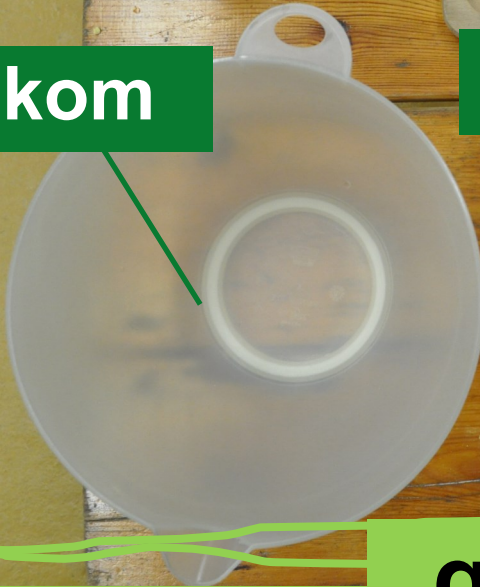
vijzel



plank



kom



lepel



deegrol



gebruik



pinda

pel

Pel de pinda's. Kraak de schil tussen je duim en middelvinger.



schil

Verwijder het rode velletje. Wrijf de pinda tussen je handen.



in de vijzel

Doe de gepelde pinda's in de vijzel.



vijzel

stamp

Stamp de pinda's fijn in een vijzel.



deegrol

plet

Als de vijzel te moeilijk is: plet de pinda's met een deegrol op een plank.



olie



zout

erbij

Voeg een lepel olie en een snuifje zout toe.



in de kom

Doe de geplette pinda's in een kom.



erbij

Doe de lepel pindakaas in de kom.



roeren

Roer goed door elkaar met een lepel.



klaar

Doe de pindapasta in een kom.



samen aan tafel

Eet de pindapasta met de maïsbroodjes en het mangosap. Smakelijk!