

WITTE BONEN LOLLY

(voor 8 personen)

Ingrediënten

60 gram witte bonen
40 gram water
50 gram yoghurt
1/2 citroen rasp
1/2 vanille stok (klein gesneden)
0,5 gram zout
10 gram olijfolie
200 gram witte chocolade

Nodig

Ijstokjes
Thermometer

Week de bonen 8 uur in het water. Snijd de vanillestok in kleine stukjes en voeg deze toe. Kook met de deksel op pan gaar.

Pureer de massa in de keuken machine of met de staafmixer / blender en voeg alle overige ingrediënten, behalve de witte chocolade toe.

Vul de massa af in een ijsblokjesvorm en doe hierin rechtop een ijsstokje. Vries in.

Lolly

Smelt de chocolade tot 30 graden. Haal hier de gevroren vormen door heen. Zorg dat je de volledige vorm bedekt. Laat 8 uur ontdooien in de koelkast en serveer direct.

