



Walnoot-kokosreep



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

150 gram walnoten
125 gram dadels (ontpit en gedroogd)
125 gram gedroogde veenbessen
75 gram kokos (geraspt en gedroogd)

Bereidingswijze

- 1.** Rooster de walnoten gedurende 10 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Mix de ingrediënten in een keukenrobot. Voeg een eetlepel water toe en mix opnieuw, totdat je een vaste consistentie hebt.
- 2.** Bekleed een rechthoekige ovenschaal met vetvrij papier en schep het mengsel erop.
- 3.** Druk goed aan en zet in de koelkast. Daarna kun je er repen van snijden. Verpak ze in vetvrij papier. Je kunt ze in een afgesloten container twee weken bewaren in de koelkast.