

Lion reep



Ingrediënten voor 6-8 stuks:

- 1 eetlepel honing
- 3 eetlepels pindakaas 100%
- 3 (dikke of 4 dunne) rijstwafels
- 45 g gemengde noten
(naar keuze)
- 30g havermout
- scheutje water
- 50g pure chocolade
(liefst 70% cacao,
hoger kan ook maar
zal iets bitterder smaken)



Bereidingswijze

- Doe de honing samen met de pindakaas in een kommetje en plaats kort in de microgolfoven (+/- 30 seconden) zodat dit mengsel iets vloeibaarder wordt. Let op, doe dit zeker niet te lang, anders kan het mengsel verbranden.
- Verkruimel de rijstwafels in een mengkom.
- Hak vervolgens de noten grof.
- Voeg de havermout en noten bij de rijstwafelkruimels en schep hier de pindakaas en een scheutje water door.
- Smelt intussen de chocolade au bain-marie of kort in de microgolfoven. Schep dit vervolgens onder het rijstwafelmengsel.
- Bekleed een vorm met bakpapier en schep het mengsel hierin. Druk goed aan met de achterkant van een lepel.
- Laat (minstens) 1 uur in de koelkast opstijven.
- Snijd nadien in repen of stukjes in een formaat naar keuze.

Tips

- Door het verminderen van de hoeveelheid honing is het mogelijk dat de reep iets minder goed kleeft, maar kleine lion repen zijn daarom niet minder lekker 😊.

Bron

- gebaseerd op een recept van www.legally-brunette.nl