

SOJAMELK



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 8 uur - **Koken :** - - **Materiaal :** Extra Press

Ingrediënten : 2 glazen

- 150 g ontpelde gele sojabonen* - 600 ml water
-

1. Laat de gele sojabonen minstens 8 uur weken in water.
2. Spoel ze af met schoon water en verwerk ze tot sap met de Extra Press, met kleine hoeveelheden tegelijk, afgewisseld door dezelfde hoeveelheid mineraalwater. Gebruik een grote opscheplepel om tegelijkertijd de bonen en het water in te voeren.
3. Zeef de melk en verwarm deze al roerend 15 minuten in een pan.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

*Allergenen: dit recept bevat soja.