

## Recept voor zelfgemaakte gebrande amandelspread

### Ingrediënten

- 200 g gebrande amandelen
- 5-7 eetlepels neutrale, plantaardige olie
- 1 snufje zout
- 2 tl kaneel
- een beetje water
- keukenmachine



---

### Bereiding

1. Doe de amandelen in een keukenmachine met een hoog vermogen. Maal een paar minuten.
2. Voeg het kaneel en zout toe.
3. Voeg geleidelijk de olie toe en mix het geheel tot een gladde massa. Stop de keukenmachine af en toe en schraap het mengsel met een spatel van de randen af, zodat alle ingrediënten goed worden gemengd.
4. Voeg afhankelijk van de gewenste consistentie van de spread meer olie of een beetje water toe.
5. Doe de gebrande amandelspread in glazen potjes. Bewaar in de koelkast.