

Pumpkin spice latte met noten

totale tijd **10 min.** 7 min. voorbereidingstijd 3 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

1.065 kJ / 255 kcal

Vetten: **13 g** Eiwitten: **7 g**

Koolhydraten: **20,9 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

4 el	hokkaidopompoenpuree
2 el	ahornsiroop
2 tl	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari</u>
	<u>Glutenvrije Sojasaus</u>
1 tl	gemalen kaneel
0,5 tl	gemalen kruidnagel
0,5 tl	gemalen kardemom
0,5 tl	gemalen gember
1 snufje	gemalen nootmuskaat
4	shots espresso
400 ml	erwtenproteïnedrank
2 el	pompoenpitten
2 el	pecannoten

VOORBEREIDING

Stap 1

4 el Hokkaido-pompoenpuree - **1 el** ahornsiroop - **1 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari Glutenvrije Sojasaus - **1 tl** gemalen kaneel - **0,5 tl** gemalen kruidnagel - **0,5 tl** gemalen kardemom - **0,5 tl** gemalen gember - **1 snufje** gemalen nootmuskaat

Meng de pompoenpuree met de ahornsiroop, de glutenvrije sojasaus van Kikkoman en de kruiden. Verdeel het mengsel over twee mokken.

Stap 2

4 shots espresso - **400 ml** erwtenproteïnedrank
Giet de hete espresso en de opgeschuimde erwteneiwitdrink over het gekruide pompoenmengsel.

Stap 3

2 el pompoenpitten - **2 el** pecannoten - **1 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari Glutenvrije Sojasaus - **1 el** ahornsiroop

Rooster de pompoenpitten en pecannoten in een droge pan. Zet het vuur lager en voeg vervolgens de ahornsiroop en de Kikkoman Glutenvrije Sojasaus toe. Zodra alles met de siroop is bedekt, serveer je het als topping voor de latte.