

# FEESTELIJKE EN HEALTHY CHOCOLADEMOUSSE

[www.deveganistischekeuken.nl](http://www.deveganistischekeuken.nl)



## DIT HEB JE NODIG

1 eetrijpe avocado  
1 grote overrijpe banaan (of 1,5 kleine)  
2 eetlepels (rauwe) cacao  
partje citroen



4-6



5 minuten

## ZO MAAK JE HET

1. Haal de schil om de avocado vandaan en de pit eruit, snij het in wat kleinere stukken en doe het in een mengbeker.
2. Voeg dan de banaan, cacao en het partje citroen toe en pureer het geheel tot een heerlijke mousse.
3. Garneer het met fruit naar keuze

Variatietip 1 wat ook heel lekker is, is stukjes kokosnoot of (ongezoete) dikke kokosroom opkloppen en een theelepel bovenop de chocolademousse scheppen.

Variatietip 2 wil je een crunchy mousse? voeg dan een eetlepel RAW cacaonibs toe.

Heb je het recept gemaakt?

Tag @deveganistischekeuken als je het deelt op social media, dan kunnen we jouw creatie zien!