



### Ingrediënten

- 150 g gemengde bessen
- 1/2 bevroren banaan
- 3 el amandelroom  
of eventueel verse slagroom
- 1 el agavestroop of kokosbloesem­suiker
- 1 kl açai­bes­poeder

## Soft & creamy bessenwonder

### Bereiding

1. Was de bessen en snij de bevroren banaan in schijfjes.
2. Overgiet het fruit met de amandelroom of slagroom.
3. Werk af met het açai­bes­poeder en voeg naar smaak agavestroop of kokos­bloesem­suiker toe.

Dit gerecht zit boordevol antioxidanten. Bovendien voorkomt de room dat je snel weer een honger­gevoel krijgt en bevordert het açai­bes­poeder de vet­ver­branding. De bevroren banaan zorgt ervoor dat je home-made lunch lekker fris en vers blijft.

### Zin in meer?

Onze heerlijke recepten vind je terug op [www.purasana.be](http://www.purasana.be) of in ons boek **Become A Super Food Chef**.