

## Blueberry pie



John deelt zijn befaamde blueberry pie recept zodat jij er ook van kunt genieten! De taart is geschikt voor vegetariërs, en er is ook een raw optie voor de raw foodies onder ons. En het allerbeste? Hij is heel makkelijk om te maken.

### Ingredienten:

Dadels (hoe verser hoe beter, Medjool is een aanrader)  
Noten (naar keuze, bijvoorbeeld walnoten of amandelen)  
Blauwe bessen (bevroren is prima)  
Honing (optioneel)  
AgarAgar  
Chocolade reep (optioneel, liefst zo puur mogelijk)

### Nodig:

Kleine ovenschotel of springvorm  
Bakpapier

Nu horen we je denken, AgarAgar? AgarAgar is een gelatine-achtige substantie gemaakt van Zuid-West Aziatisch zeewier. De perfecte vervanging van gelatine voor vegetariërs dus!

### Bereid wijze

Hak de noten grof, verwijder de pit uit de dadels en kneed ze samen tot een kleine bal.  
Bekleed de ovenschotel met bakpapier en maak van het noten-dadel deeg een bodem van ongeveer een halve centimeter dik.  
Zet dan de blauwe bessen op het vuur samen met een beetje water en breng ze aan de kook. Zodra het kookt voeg je de AgarAgar toe en laat je het een minuut koken. Als je een echte zoetekauw bent is dit het moment om de honing toe te voegen! Giet daarna het geheel op de noten-dadel bodem, laat het geheel even afkoelen en zet het daarna voor twee uur in de koelkast.

Als je de raw versie wil maken, pureer je de blauwe bessen met een blender. Kook wat water, en voeg daar de AgarAgar aan toe en laat een minuut koken. Voeg samen met de blauwe bessen en pureer het geheel ongeveer 2 minuten met de blender, zodat ze AgarAgar en blauwe bessen volledig met elkaar vermengd zijn. Giet daarna het geheel op de noten-dadel bodem en zet het daarna voor twee uur in de koelkast.

Zin om iets extra's toe te voegen? Smelt dan de reep pure chocolade en giet die op de noten-dadel bodem voordat je het blauwe bessen mengsel toevoegt. Wel even de chocolade iets laten afkoelen eerst.

Eet smakelijk!

Meer recepten en andere artikelen van John lezen? Neem eens een kijkje op zijn website.