# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Thaise sperziebonensalade**

Nodig:

400 gram sperziebonen

4 eetlepels pindakaas met stukjes

2 eetlepels vissaus

2 eetlepels lichte sojasaus

2 theelepels bruine suiker

2 theelepels witte wijnazijn

3 tenen knoflook

Zout

olie

Bereiding:

Maak de sperziebonen schoon. Breng een ruime hoeveelheid water met zout aan de kook in een pan en kook hier de sperziebonen enkele minuten in. Meng de pindakaas, vissaus, sojasaus, suiker en wijnazijn tot een mooie gladde dressing. Snij de knoflookteentjes doormidden en daarna in dunne plakjes. Giet de sperziebonen af. Zet een koekenpan op het vuur met wat olie en fruit hier de knoflook in tot het mooi goudbruin is. Doe vervolgens de sperziebonen erbij. Doe vervolgens de dressing erbij en roer goed door elkaar.