

ROOISE AARDBEIEN-YOGURTIJS:

INGREDIËNTEN:

VOOR 4 PERSONEN

*500 GRAM AARDBEIEN

*SAP VAN 1 SINAASAPPEL

*300 ML. YOGHURT

*200 ML. SLAGROOM

*100 GRAM WITTE BASTERDSUIKER

*SCHEUTJE CITROENSAP

BEREIDING:

BEWAAR EEN PAAR MOOIE AARDBEIEN ALS GARNERING.

MAAK DE AARDBEIEN SCHOON EN PUREER ZE.

VOEG CITROENSAP, SUIKER EN YOGHURT TOE.

KLOP DE SLAGROOM BIJNA STIJF EN SCHEP DEZE VOORZICHTIG DOOR HET AARDBEIENMENGSEL. DOE ALLES OVER IN EEN PLASTIC DOOS OF SCHAAL EN PLAATS DEZE IN DE DIEPVRIES. NA EEN HALF UUR GOED DOORSCHIPPEN EN NA EEN UUR WEER. HET IJS IS KLAAR NA 3 UUR IN DE DIEPVRIES.

