



Yoghurtparfait met granola en rood fruit

Gelaagde glaasjes met romige Griekse yoghurt, krokante granola en vers rood fruit. Fris, eiwitrijk en even mooi om naar te kijken als om te eten.

VOORBEREIDING

10'

PORTIES

2

CATEGORIE

Dessert

Ingrediënten

300 g Griekse yoghurt
100 g granola
150 g gemengd rood fruit (aardbeien, blauwe bessen en frambozen)
1 el vloeibare honing
1 el gehakte amandelen

Bereidingswijze

1. Spoel het fruit af en dep het droog. Snij de aardbeien in kleine stukjes en meng ze met de blauwe bessen en frambozen.
2. Roer de honing door de Griekse yoghurt tot alles goed gemengd is.
3. Neem twee hoge glazen. Schep in elk glas eerst een laag yoghurt, dan een laag granola en vervolgens een laag rood fruit.
4. Herhaal de lagen tot de glazen gevuld zijn en eindig telkens met een laagje fruit bovenaan.
5. Strooi de gehakte amandelen over elk glas en serveer onmiddellijk zodat de granola krokant blijft.

Tip

Bereid de yoghurt en het fruit van tevoren voor, maar voeg de granola pas op het allerlaatste moment toe. Zo blijft de granola lekker krokant en zakt ze niet in de yoghurt.

Lekker met

Een glas vers geperst sinaasappelsap of een kop groene thee.

Dranktip

Een lichte, fruitige witte thee of een koude infusie van hibiscus past mooi bij de frisse smaken van het rood fruit.