Desserts / Frankrijk

# Yoghurtglaasjes met peer en pruim · Frankrijk

Gekookt fruit, romige yoghurt en geroosterde havervlokken in laagjes, als dessertvariatie geïnspireerd op Frankrijk.

**Tijd** 25 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g naturelyoghurt van gepasteuriseerde melk
- ☐ 250 g peer
- ☐ 250 g pruim zonder pit
- ☐ 60 ml water
- ☐ 80 g havervlokken
- ☐ 40 g honing
- ☐ 4 ml vanille-extract

## Zo maak je het.

01 Snijd de peer en pruim zonder pit klein. Laat ze met het water 10 minuten zacht koken.

02 Laat het fruit afkoelen. Rooster intussen de havervlokken enkele minuten in een droge koekenpan en laat eveneens afkoelen.

03 Meng de yoghurt met de zoete smaakmaker en de helft van de honing.

04 Maak laagjes van yoghurt, afgekoeld fruit en havervlokken. Druppel de overige honing erover en serveer direct.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-fr-22-09-582c389