Desserts / Schotland

# Yoghurtglaasjes met nectarine en papaja · Schotland

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

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

## Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g naturelyoghurt van gepasteuriseerde melk
- ☐ 250 g nectarine zonder pit
- ☐ 250 g papaja zonder schil en zaden
- ☐ 60 ml water
- ☐ 80 g havervlokken
- ☐ 40 g honing
- ☐ 2 g gemalen kaneel

## Zo maak je het.

01 Snijd de nectarine zonder pit en papaja zonder schil en zaden klein. Laat ze met het water 7 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-gb-sct-22-07-c4016d6