Desserts / Thailand

Yoghurtglaasjes met rabarberstelen en reine claude · Thailand

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

Tijd 25 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g naturelyoghurt van gepasteuriseerde melk
- ☐ 250 g rabarberstelen zonder blad
- ☐ 250 g reine claude zonder pit
- ☐ 60 ml water
- ☐ 80 g havervlokken
- ☐ 40 g honing
- ☐ 3 g fijn geraspte limoenschil

Zo maak je het.

01 Snijd de rabarberstelen zonder blad en reine claude zonder pit klein. Laat ze met het water 15 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-th-22-12-f4148d2