



Hangop met aardbei

Kcal 216, koolhydraten 20, vet 10, eiwit 11, vezels 1

 4 personen

 Totale tijd 30 minuten

INGREDIËNTEN

1 ltr volle yoghurt
150 gr aardbeien
1 tl vanille extract
4 Bastogne koekjes
1 hand fijn gesneden basilicum

BEREIDEN

1. Hang de yoghurt uit in een schone theedoek, minimaal 6 uurtjes.
2. Verkruimel 2/3 bastogne koek op de bodem van de glazen
3. Doe vervolgens 1 grote eetlepel hangop op de koek
4. Voeg 2/3 van de basilicum en aardbei partjes toe
5. Verdeel de hangop over de glazen en maak af met de aardbeien, basilicum en bastogne koek kruimels.

WAT HEB JE NODIG

zeef
kom
theedoek
4 glazen

Helen

Hoe simpel & zó lekker!

