



Ingrediënten (Nagerecht voor 4 personen)

- 1 sinaasappel
- 200 ml vanilleyoghurt, halfvol
- 125 gram mascarpone
- 400 g bosvruchten (aardbeien, blauwe bessen, frambozen, bramen), schoongemaakt

Voorbereiden:

Boen de sinaasappel schoon met warm water. Rasp 2 theelepels van de schil. Verdeel de gepelde sinaasappel in partjes. Meng de yoghurt met de mascarpone. Schep de sinaasappelrasp erdoor.

Bereiden:

Verdeel 1/3 deel van het bos vruchtenmengsel over 4 coupes en schep daarop 2 eetlepels sinaasappelroom. Vorm laagjes en garneer met bosvruchten en partjes sinaasappel.

Tip

Vervang de bosvruchten door nectarine, perzik en ananas.
Neem ook eens magere kwark i.p.v. yoghurt en mascarpone

Bron: Yvonne - Boodschappen???