Haver tartelettes met fruit



Ingrediënten

10

- 200 g soja yoghurt
- 200 g fruit (mix van frambozen, kiwi, bramen, blauwe bessen)
- 1 st banaan (rijp)
- 125 g havervlokken
- 50 g Bresc Tapenade vijgen
- 10 g kaneel
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 10 g pistachenoten, gehakt

Bereidingswijze

Prak de banaan fijn in een kom. Meng de havervlokken, tapenade vijgen en de kaneel eronder door. Bedek de tartelette vormpjes met het havermengsel. Bak de vormpjes gedurende 12 minuten in de oven op 180 ?. Haal de vormpjes uit de oven en laat afkoelen. Breng de yoghurt op smaak met de gemberpuree en citroengraspuree. Doe het mengsel in een spuitzak en vul de vormpjes met het yoghurtmengsel. Halveer het fruit en verdeel gelijkmatig over de yoghurt. Garneer met de fijn gehakte pistachenoten.

Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gemberpuree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000