

GRIEKSE YOGHURT TRIFLE



INGREDIËNTEN



- 800 g Griekse yoghurt
- 75 g rode bessen
- 75 g aardbeien (klein)
- 75 g blauwe bessen
- 75 g witte bessen
- 70 g lijnzaad, gebroken
- 70 g chiazaad
- 50 g Bresc Tapenade vijgen
- 40 g haver, gepoft
- 15 g Bresc Basilicumpuree
- 10 g honing
- 1 st limoen
- honingcress

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Basilicumpuree 450g



Vijgen tapenade 325g

BEREIDINGSWIJZE

Maak de Griekse yoghurt op smaak met de tapenade vijgen en honing. Vermeng de lijnzaad, chiazaad en de gepofte haver met elkaar. Marineer de rode bessen, aardbeien, blauwe bessen en witte bessen in het limoensap, limoenzest en de basilicumpuree, laat het 10 minuten marineren. Maak het glas op in zes lagen van yoghurt, fruit en het zaad met de gepofte haver. Garneer met de honingcress en fruit.