

Græsk yoghurt med frugt i krydret lage (6 pers.)

Ingredienser:

700 gr. mager græsk yoghurt

1-2 spsk. akaciehonning

10 gr. pinjekerner

3 æbler

saft af 2 appelsiner

2 tsk. kanel

sødemiddel, ca. svarende til 50 gr. sukker

Sådan gør du:

1. Æblerne skrælles, kernehuset fjernes.
2. Skær æblerne i både.
3. Appelsinsaft, kanel og sødemiddel blandes i en gryde og bringes i kog.
4. Kog æblebådene møre deri (ca. 5 min).
5. Afkøl æblebåde og saft (de kan godt stå i lagen i køleskab natten over).
6. Rist pinjekernerne på en tør pande og hak dem.
7. Rør akaciehonning i den græske yoghurt.

Servering:

Den græske yoghurt anrettes i en skål eller i portionsglas.

Fordel æblebådene over yoghurten og pynt med de ristede pinjekerner og evt. blade fra citronmelisse.

Servér straks.

Dessert og kager - G

