



RECEPT-IDEE



HONING WALNOOT

Wat heb je nodig? (ca. 8-10 stuks)

- 1000 gram Slagyoghurt®
- honing
- walnoten
- eventueel: granola

Gardemixer en spuitzak met kartelmond.

Tip

Wilt u fotomateriaal voor uw TV-schermen, social media of om te printen?

[klik hier](#)

1

OPKLOPPEN

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten.

2

PORTIONEREN

Spuut de luchtig geklopte Slagyoghurt® met een spuitzak in de bekertjes. Wissel laagjes luchtige yoghurt af met honing. Start met een laagje honing. Decoreer met fijngehakte stukjes walnoot. Dit recept kan ook heel goed gecombineerd worden met granola onderin of in inzetcup.

3

TERUGKOELEN

Verzegel de bekertjes met de seal-stickers "Luchtige Yoghurt". Plaats de bekertjes vervolgens in de koeling en koel minimaal 1 uur terug voor consumptie.

4

PRESENTEREN

Uw bekertjes Luchtige Yoghurt zijn klaar voor presentatie in de koeling!