



# RECEPT-IDEE



## AARDBEI BASCILICUM

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

- 1000 gram Slagyoghurt®
- Bascilicum Puree
- Forlce Topping Aardbei\*
- Aardbeien
- Gardemixer en spuitzak met kartelmond

**Tip**

Bekijk ons album voor  
leaflet en meer inspi-  
ratie!

[Klik hier](#)

\* Aardbei Topping is een product van Forlce, voor meer informatie en verkrijgbaarheid neem contact met ons op.

**1**

### OPKLOPPEN

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten. Bascilicum puree toevoegen en meedraaien. (dosering naar smaak afhankelijk van sterkte van de Bascilicum puree)

**2**

### PORTIONEREN

Plaats verse aardbeien en topping onderin de bekertjes. Spuit de luchtig geklopte Slagyoghurt® met een spuitzak in de bekertjes. Maak eventueel ertussen een laagje met aardbeien. Decoreer de bekertjes af met aardbeien en een bascilicum blaadje.

**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!