



RECEPT:

Zelfgemaakte Hangop

AANTAL PERSONEN: 4

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten

BENODIGDHEDEN:

- 1 liter Biocumulus volle standyoghurt 3,7
- 125 ml slagroom
- 4 el de Traaij bloemenhoning
- 200 g Marienwaerd jam naar keuze
- 250 g gehakte Ekoplaza walnoten en Your Organic Nature pijnboompitten
- 1 limoen in schijfjes

BEREIDINGSWIJZE:

- Leg een schone en natte theedoek in een zeef en plaats deze boven een kom.
- Doe de yoghurt erin en zet het voor een nacht in de koelkast.
- Klop de slagroom op.
- Schep de hangop uit de theedoek bij de slagroom en roer het door.
- Meng de gehakte noten met de honing.
- Schep met een lepel in verschillende lagen hangop, jam, noten in 4 glazen.
- Serveer met een schijfje limoen.



Zin in nog meer lekkere recepten? Kijk op: <https://www.ekoplaza.nl/recepten>