

Yoghurtpudding

Ingrediënten

- 3 sinaasappelen
- 10 gram agar-agar
- 5 dl slagroom
- 3 dl Griekse yoghurt
- 20 gram SteviJa Kristal[®]

Bereiding

Snijd de sinaasappelen door midden en pers ze uit. Bewaar de schil en hol deze uit. Klop de slagroom stijf.

Breng 2 dl van het sinaasappelsap samen met de agar-agar aan de kook en laat het mengsel 2 minuten zachtjes doorkoken. Laat het sap iets afkoelen en roer het door de yoghurt en de slagroom.

Schenk de pudding in de uitgeholde halve sinaasappelen en laat deze in de koelkast circa 2 uren opstijven.

Verras je visite met dit feestelijk ogend toetje na een geslaagde barbecue.

