



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Mango, passievruchten yoghurtaart | Vlog # 54

Ingrediënten:

400gr Mangopulp, 3 passie vruchten, 200gr Griekse yoghurt, 140gr ananas, 7 gelatineblaadjes, 30 gr pompoenpitten, Granaatappel siroop.

Bereiding:

Lepel de drie passievruchten uit. Voeg dit in de blender met 400gr mangopulp.

Zet de helft van dit mengsel in een pan om warm te maken. Let op mag niet koken!

Voeg aan de andere helft van dit mengsel circa 200gr Griekse yoghurt toe en roer dit goed oor.

Week 7 gelatine blaadjes in koud water (gooi ze niet gelijktijdig in het water, maar doe dit rustig blaadje voor blaadje). Als deze blaadjes zacht zijn roer je ze door je warme mengsel.

Wanneer de blaadjes goed zijn opgelost mogen beide delen mengsel weer bij elkaar worden gedaan.

Roer alles goed door.

Giet het mengsel in vormpjes en laat het minimaal een paar uur in de koelkast.

Karamelliseer de pompoenpitten

Karamelliseer de kleingesneden ananas in een pan met suiker.

Serveer het geheel met granaatappelsiroop

Serveer en Eet smakelijk.

www.kokenmetjunion.nl

www.mamashireens.nl

[www.Youtube.nl/c/kokenmetjunion](https://www.youtube.com/channel/UCkokenmetjunion)