



GEROOSTERDE RODE DRUIVEN MET CITROENTIJM

Met krokant rozijnenbrood en Griekse yoghurt



 Supersimpel

 Totaal: **15-20** min.

 Eet binnen **5** dagen

Citroentijm is door de subtiele tijmsmaak en de frisse ondertoon van de citroen erg geschikt voor zoete gerechten, zoals desserts. Door de rode druiven te roosteren, worden ze nog zoeter van smaak.



Verse citroentijm *



Rode druiven *



Honing



Rozijnenbrood



Griekse yoghurt *

LEKKER — TOETJE

GEROOSTERDE RODE DRUIVEN MET CITROENTIJM

BENODIGDHEDEN:

Ovenschaal en koekenpan



1 Verwarm de oven voor op 200 graden. Ris de blaadjes van de takjes **citroentijm**. Meng in een ovenschaal de **rode druiven** met de **honing** en de **citroentijm**. Rooster de **druiven** 15 minuten in de oven.



2 Smelt ondertussen de roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur. Snijd het **rozijnenbrood** in de lengte doormidden, en vervolgens in kleine blokjes. Bak de blokjes **rozijnenbrood** in de koekenpan in 10 – 12 minuten krokant.



3 Verdeel de **Griekse yoghurt** over de kommetjes of glaasjes en strooi het **rozijnenbrood** erover. Garneer met de geroosterde **rode druiven**.

INGREDIËNTEN

	2P	4P
Verse citroentijm (takjes) 23 *	6	12
Rode druiven (g) *	250	500
Honing (tl)	2	4
Rozijnenbrood (st) 1) 8) 17) 20) 21) 22) 25) 27)	1	2
Griekse yoghurt (ml) 7) 15) 20) *	250	500
*Zelf toevoegen		
Roomboter* (el)	2	4

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 G

Energie (kJ/kcal)	2042 / 488	626 / 150
Vetten (g)	16	5
Waarvan verzadigd (g)	8,2	2,5
Koolhydraten (g)	71	22
Waarvan suikers (g)	54,7	16,8
Vezels (g)	5	2
Eiwit (g)	11	3
Zout (g)	0,5	0,2

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 15) Gluten 17) Eieren 20) Soja 21) Melk/lactose 22) (Andere) noten 23) Selderij 25) Sesam 27) Lupine

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



#HelloFresh