



# MASCARPONE-YOGHURT MET PASSIEVRUCHT

Met geroosterde amandelen



Supersimpel



Totaal: **10** min.



Eet binnen **5** dagen

Door de rijke smaak van de mascarpone wordt de yoghurt heerlijk romig maar niet te zwaar. Met de frisure passievrucht maak je er een tropisch dessert van. De amandelen geven een lekkere bite.



Mascarpone \*



Volle yoghurt \*



Amandelen



Passievrucht

# LEKKER — TOETJE

## MASCARPONE-YOGHURT MET PASSIEVRUCHT

### BENODIGDHEDEN:

Koekenpan en kom.



**1** Hak de **amandelen** grof. Verhit een koekenpan op hoog vuur en bak de **amandelen** tot ze beginnen te kleuren.



**2** Meng ondertussen in een kom de **mascarpone** met de **volle yoghurt** en de honing. Snijd de **passievruchten** open en lepel het vruchtvlees eruit.



**3** Schep de **mascarponeyoghurt** in een kom of in een mooi glaasje. Schep het vruchtvlees van de **passievruchten** erop en garneer met de **amandelen**.

### INGREDIËNTEN

	2P	4P
Amandelen (g) 8) 19) 22) 25)	10	20
Mascarpone (g) 7) *	90	180
Volle yoghurt (g) 7) 15) 20) *	200	400
Passievrucht (st)	2	4
Honing* (tl)	2 ½	5

\* Zelf toevoegen | \* in de koelkast bewaren

### VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 G

Energie (kJ/kcal)	1280 / 306	776 / 185
Vetten (g)	27	16
Waarvan verzadigd (g)	16,8	10,2
Koolhydraten (g)	6	4
Waarvan suikers (g)	5,6	3,4
Vezels (g)	1	1
Eiwit (g)	7	4
Zout (g)	0,1	0,1

### ALLERGENEN

7) Melk/lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 15) Gluten 19) Pinda's 20) Soja 22) (Andere) noten 25)

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



#HelloFresh