

Abrikozenflip

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

1 blik halve abrikozen op sap (400 gram)
200 gram Griekse yoghurt
2 eetlepels amandelschaafsel



Zet een koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe het amandelschaafsel in de koekenpan.
Rooster het amandelschaafsel al omscheppend in 3 minuten lichtbruin.
Zet de kookplaat uit en doe het amandelschaafsel in een schaalpje.



Maak het blikje abrikozen open.
Zet een zeef op een beslagkom.
Giet de abrikozen in de zeef en laat ze uitlekken.



Doe de uitgelekte abrikozen in een hakmachine of blender.
Pureer de abrikozen 1 minuut.



Nu heb je een gladde abrikozenmoes.
Pak de yoghurt uit de koelkast.
Neem 4 mooie glazen.



Schep eerst een eetlepel abrikozenmoes in een glas.
Daarna een eetlepel yoghurt.
Dit herhalen tot het glas bijna vol is.
Doe dit ook bij de andere glazen.



Roer met de achterkant van een lepel 1 keer door het glas.
Strooi de geroosterde amandelen erop.
Tot gebruik in de koelkast zetten.
