

Abrikozen mousse

Wat heb je nodig

150 gram yoghurt
75 gram gedroogde abrikozen
1 sinaasappel
1 eetlepel citroensap



Was de abrikozen in een zeef.
Laat de abrikozen goed uitlekken.
Borstel de sinaasappel schoon onder de koude kraan.
Dep de sinaasappel droog met keukenpapier.



Schil een dun stukje schil van de sinaasappel.
Snijd de sinaasappel doormidden.
Pers de sinaasappel uit.



Doe de abrikozen en het stukje schil in een pan.
Schenk het sinaasappelsap erbij.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Breng het aan de kook.



Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Laat het 10 minuten zachtjes koken.
Zet de kookplaat uit en haal de pan eraf.
Laat het afkoelen en haal het schilletje eruit.



Doe de abrikozen in een mengbeker.
Pureer de abrikozen fijn met de staafmixer.
Dit duurt ongeveer 4 minuten.
Doe de yoghurt in een mengkom en klop het los.



Doe de abrikozen puree bij de yoghurt.
Klop het goed door elkaar.
Zorg dat het goed gemengd wordt.



Doe het citroensap erbij.
Roer het goed door elkaar.
Vul 2 glazen of schaaltes met de abrikozen mousse.
Zet tot gebruik in de koelkast.