

# Aardbeien yoghurt toetje

## Wat heb je nodig

200 gram aardbeien  
250 gram Griekse yoghurt  
6 Maria biscuitjes  
1 theelepel lichtbruine basterdsuiker  
2 takjes basilicum



Was de aardbeien in een teiltje.  
Doe dit voorzichtig.  
Giet ze direct af in een zeef.  
Laat ze goed uitlekken.



Haal de kroontjes van de aardbeien af.  
Snijd de aardbeien in stukjes.  
Leg ze op een bord.



Was de basilicum onder de koude kraan.  
Laat ze drogen op keukenpapier.  
Scheur de blaadjes in stukken.  
Leg ze op een bord.



Breek de biscuitjes in stukken.  
Doe ze in de blender of hakmolen.  
Maal ze fijn tot kruim.



Doe het kruim in een schaal.  
Doe de suiker erbij.  
Roer het goed door elkaar.



Zet 2 glazen op het werkblad.  
Verdeel de kruim over de 2 glazen.  
Schep in ieder glas 2 eetlepels yoghurt.  
Zorg ervoor dat het kruim helemaal bedekt is.



Scheep een laagje aardbei op de yoghurt.  
Leg een beetje basilicum op de aardbeien.  
Verdeel de rest van de yoghurt over de glazen.  
Verdeel de rest van de basilicum en aardbeien erover.