

"Nectar van Olympus"

Griekse yoghurtmousse met noten en honing.

Ingrediënten:

- 500 g Griekse yoghurt
- 250 ml slagroom
- 4 eetlepels honing (plus extra voor garnering)
- 50 g gemengde noten (walnoten, amandelen, pistachenoten)
- Verse munt voor garnering

Bereiding:

1. Klop de slagroom stijf in een grote kom.
2. Meng de Griekse yoghurt met de honing in een aparte kom.
3. Spatel de slagroom voorzichtig door de yoghurtmix tot een luchtige mousse ontstaat.
4. Schep de mousse in serveerglazen en laat minstens een uur opstijven in de koelkast.
5. Hak de noten grof en rooster ze licht in een droge pan.
6. Garneer de mousse met de geroosterde noten, extra honing en een takje munt.

Geniet ervan!

