



Ωραίο γεύμα

Couscous, Griekse yoghurt en frambozen dessert

🕒 10 - 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 50 g couscous
- 🥄 10 el griekse yoghurt
- 🥄 3 el honing
- 🥄 verse frambozen (ongeveer 20)
- 🥄 pistache of walnoten (gehakt)
- 🥄 water

MATERIAAL: 2 coupes

ZO MAAK JE HET:

1. Begin met koken van water in de waterkoker.
2. Het ligt eraan hoeveel couscous je gaat maken, hoeveel water je moet gebruiken.
3. Je kan ook op de verpakking van de couscous kijken, hoe je deze moet bereiden.
4. Ik leg een schone theedoek over de kom en na ongeveer 5 minuten is de couscous klaar.
5. Meng in een bakje de couscous met de yoghurt, en de honing.
6. Snijd de frambozen eventueel nog in tweeën en meng deze daarna ook door de couscous-yoghurt.
7. Als laatste nog wat frambozen bovenop en nog wat gehakte pistache of walnoten en smullen maar!

