

Marokkaanse yoghurt met honingvijgen

Aantal Personen	30	4
Hoeveelheid		500 gr
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 750 gram gedroogde vijgen;• 3 onbehandelde citroen;• 6 eetlepel roomboter;• 300 gram grof gehakte amandelen en pijnboompitten;• 24 eetlepels vloeibare honing;• 2,5 liter smeugige volle yoghurt;• kaneelpoeder.	<ul style="list-style-type: none">• 100 gr• ½• 1 el• 50 gr • 4 el• 400 ml• 1 tl

Bereiding

Dit kan je van te voren klaar maken

Snijd de vijgen in kleine stukjes, pers de citroen uit.

Smelt de roomboter in een pan en bak daarin zachtjes de gehakte amandelen en de pijnboompitten.

Voeg er vervolgens de vijgenstukjes aan toe en bak zachtjes mee.

Voeg er dan het citroensap en twee eetlepels honing aan toe, roer door elkaar en laat geheel afkoelen.

Serveren

Vermeng dan de yoghurt met het vijgen/honing-mengsel en schep in mooie coupes of schaaltes, begiet met het restant van de honing en bestrooi met kaneelpoeder.