

Yoghurt in a jar

en attente de traduction française

Bij Ter Groene Poorte bewijzen ze jaar na jaar dat ook grootkeukenkoks de culinaire vinger aan de pols houden. In samenwerking met Chefs**pro**Veggie ontwikkelden de leerlingen van het 6e en 7e jaar van de afdeling grootkeuken voor het 2e jaar op rij enkele lekkere én gezonde veggie gerechten.

Dit jaar ligt de focus op ontbijt en desserts. Een veggie interpretatie van klassiekers in een nieuw jasje. Hieronder Dejan's' creatie!



Ingrédients

- 1500 g Quinoa voorgekookt - Ardo (100203810)
- 1500 g Soya plantaardig alternatief voor yoghurt, aardbei - Alpro
- 1500 g. Soya plantaardig alternatief voor yoghurt, bosbes - Alpro
- 80 g gemengde pitten (pompoen, zonnebloem, lijnzaad, sesamzaad)
- 200 g hazelnoten, grof gehakt
- 40 g chiazaad
- 1000 g Frambozen- Ardo (100316910)
- 1000 g Bosbessen wild - Ardo (100298910)
- 1000 g Braambessen - Ardo (100299010)

Méthode

1. Rooster de pitten in een droge pan.
2. Schik de yoghurt en het fruit in laagjes in een mooie glazen pot.
3. Eindig met de geroosterde pitten.

Photographie

[Foodphoto](#)

**Cette recette est de
Ter Groene Poorte**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be