Yoghurt in a jar

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!



Ingrediënten

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

Methode

1. Rooster de pitten samen met de hazelnoten en quinoa in een droge pan. Meng met het chiazaad.
2. Schik de yoghurt en het fruit in laagjes in een mooie glazen pot.
3. Eindig met de geroosterde quinoa-pitten-noten mengeling.

Fotografie

Foodphoto

Dit recept is van
Ter Groene Poorte

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be