




# La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

<p><b>Kokos yoghurt, aardbei, blauwe bessen en crumble</b></p>  <p>Nagerecht (4 personen)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g yoghurt</li><li>• 100 g kokospoeder</li><li>• Blauwe bessen om te garneren</li><li>• 4 aardbeien, fijngesneden</li><li>• Balsamico azijn</li><li>• 100 g crumble</li><li>• ½ limoen</li><li>• munt</li></ul> <p>Meng de yoghurt met de kokospoeder en verdeel het over vier bakjes of glazen.</p> <p>Verwarm de aardbeien met de balsamico azijn en schep twee eetlepels op de yoghurt en daarna 1-2 eetlepels van de crumble. Garneer met de blauwe bessen.</p> <p>Knijp wat druppels limoensap erover en garneer met een blaadje munt.</p>	<p><b>Coconut yoghurt, strawberry, blue berries and crumble</b></p>  <p>Dessert (4 persons)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 500 gram of yoghurt</li><li>• 100 grams of coconut powder</li><li>• Blue berries for garnishing</li><li>• 4 strawberries, sliced finely</li><li>• Balsamic vinegar</li><li>• 100 grams of crumble</li><li>• ½ lime</li><li>• mint</li></ul> <p>Mix the yoghurt with the coconut powder and divide it over four tins of glasses.</p> <p>Heat the strawberries with the balsamic vinegar and spoon two tablespoons on top of the yoghurt and 1-2 tablespoons of the crumble. Garnish with the blue berries.</p> <p>Squeeze some drips of lime juice on top of it and garnish it with a leaf of mint.</p>	<p><b>Yogur de coco, fresa, grosellas azuladas y crumble</b></p>  <p>Postre (4 personas)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 500 gramos de yogur</li><li>• 100 gramos de polvo de coco</li><li>• Grosellas azuladas para guarnecer</li><li>• 4 fresas, cortado en trocitos</li><li>• Vinagre de Balsámico</li><li>• 100 gramos de crumble</li><li>• ½ de lima</li><li>• Menta</li></ul> <p>Mezcla el yogur con el polvo de coco y divide lo sobre cuatro tazones o copas.</p> <p>Caliente las fresas con el vinagre de Balsámico y saca dos cucharadas en el yogur y después 1-2 cucharadas del crumble. Guarnece con las grosellas azuladas.</p> <p>Aprieta algo gotas de zumo de lima sobre los y guarnece con una hojita de menta.</p>
---	---	--