

Kerst Sroom



Deze Kerst Sroom maak je met yoghurt ijs, prosecco, vodka en een druppeltje grenadine.

Wat heb je nodig voor een Kerst Sroom?

- Yoghurt ijs (**1 eetlepel per glas**)
- Prosecco (2 delen per glas)
- Vodka (0,5 deel)
- Druppeltje grenadine of aardbeienlikeur
- Garnering: aalbessen
- Poedersuiker

1 deel = 30 ml

Hoe maak je een Kerst Sroom?

1. Gebruik een blender. Doe hier yoghurt ijs in en schenk hier 2 delen prosecco bij en een half deel vodka.
2. In de tussentijd schenk je een klein rood laagje in je champagneglas met grenadine of aardbeienlikeur.
3. Na ca 2 minuten blenden schenk je de sroom uit in een mooi champagneglas.
4. Garneren met mooie rode aalbesjes en besneeuwen met poedersuiker.

Yoghurtijs maken met ijsmachine

Ingrediënten

- 450 ml Griekse yoghurt (10% vet)
- 150 gram suiker
- 250 slagroom
- 2 el honing

Bereiding

1. Klop de slagruim en suiker luchtig maar niet stijf.
2. Roer de luchtige slagroom door de Griekse yoghurt.
3. Voeg de 2 el honing toe en roer goed.
4. Giet het ijsmengsel in je zelf vriezende ijsmachine.
5. Serveer je heerlijk ambachtelijke Yoghurtijs.