



LIMOENMOUSSE

@food.inmotion

INGREDIËNTEN (2 PERSONEN):

- 100 gram mascarpone
- 75 gram natuuryoghurt, ongezoet
- 20 gram limoensap
- Vloeibare zoetstof naar smaak
- Limoenzeste
- 2 eetlepels amandelschaafsels

BEREIDINGSTIJD

- Totale bereidingstijd: 10 minuten

BEREIDINGSWIJZE

01

Doe alle ingrediënten behalve het amandelschaafsel in een mengkom en roer los met een garde.

02

Rooster de amandelschaafsel in een pan zonder vetstof. Blijf in het oog houden om aanbranden te voorkomen.

03

Doe de mousse in een glaasje en werk af met amandelschaafsel en extra limoenzeste.