

Ontbijt



voor ± 2-3 personen



GRIEKSE YOGHURT MET GEGRILDE ANANAS, MUNT EN HONING

1/2 biologische ananas

500 ml biologische griekse yoghurt

3 eetlepels biologische bloemenhoning

1 handje verse muntblaadjes

1 eetlepel biologische roomboter

BEREIDING

Pak de ananas en snij de bovenkant en de onderkant er vanaf. Snij de ananas horizontaal door midden en snij één helft in parten. Je kunt ervoor kiezen om nu de schil er af te snijden of om de schil erop te laten zitten. Pak de andere helft in met folie en bewaar deze voor de salade of een ander recept. Verwijder de kern uit de parten ananas. Pak de grillpan en laat de roomboter smelten in de pan. Als de boter een beetje begint te schuimen voeg je de parten ananas toe. Gril de ananas aan beide kanten. Pak vervolgens platte kommen en schep in elke kom 3 tot 4 volle eetlepels griekse yoghurt. Leg de gegrilde ananas naast de yoghurt en verdeel dan de honing over de warme ananas. Maak het geheel af met wat blaadjes verse munt.