Streekmolen
Eerlijke producten thuis gebracht

Frozen yoghurt met peer en pijnboompitten (basis)

Nagerecht voor 2 personen, 45min

Van de Streekmolen:
- **0,7 liter boerenyoghurt**
- **2 peren**

Zelf toevoegen:
- **50 + 20 ml vloeibare honing**
- **2 zakjes vanillesuiker**
- **1 theelepel vanille-extract**
- **1 eetlepel bruine suiker**
- **Een handje pijnboompitjes**

Meng de yoghurt met 50 ml vloeibare honing, de vanillesuiker en het vanille-extract goed door elkaar. Gebruik hiervoor een platte schaal die in de vriezer past. Zet de schaal in de vriezer en roer iedere 45 minuten de yoghurt door. Doe dit gedurende 2,5 uur.

Schil de peren, snijd ze in parten, verwijder de klokhuizen en snijd ze vervolgens in blokjes. Verhit in een steelpannetje een beetje water en los hierin de bruine suiker op. Voeg de blokjes peer toe en laat de peer zacht worden.

Verhit een koekenpan zonder boter en rooster hierin de pijnboompitten.

Schep de frozen yoghurt in de ijscoupes, verdeel de (warme) karamelpeer en de geroosterde pijnboompitjes over de ijscoupes.

Eet smakelijk!

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door http://www.totaalnatuurlijk.nl