

Winter fruit / Winter fruits



De boodschappen

- 600 ml koud water
- 500 gram gedroogd fruit
- 40 gram heldere honing
- een vanille peul
- een theezakje, Earl Grey
- 15 ml citroensap
- 1 pot Griekse yoghurt

Met gedroogde fruit zoals vijgen, abrikozen, pruimen en appeltjes maak je een heerlijk winters dessert. Het hele huis geurt naar fruit tijdens het koken en dit nagerechtje is ook nog supergezond. Wat willen we nog meer?

Zo maak je winterfruit

Doe het water in een grote pan en schep het fruit erbij.

Voeg de honing toe aan het gedroogde fruit.

Schraap een vanillepeul leeg, voeg het schraapsel en de peul toe.

Breng het water aan de kook, roer water en fruit goed door elkaar.

Laat het fruit 15 minuten zachtjes koken

Als het water stroperig is geworden draai je het gas uit.

Pers alvast de citroen en zet het sap even opzij.

Hang het theezakje in de pan en laat de thee 10 minuten in de siroop trekken.

De rokerige Earl Grey geur en smaak kan dan blenden met het fruit.

Verwijder dan het theezakje en de vanillepeul, schenk het citroensap erbij, roer het door.

Scep het fruit in kommen en laat het in de ijskast koelen.

Serveer het fruit koud met een royale schep Griekse yoghurt er op.

Winter fruit / Winter fruits



The groceries

- 600 ml cold water
- 500 g mixed dried fruits
- 40 g clear honey
- a vanilla pod
- a tea-bag, Earl Grey
- 15 ml lemon juice
- a tub Greek yogurt

With dried fruits like figs, apricots, prunes and apples you make a lovely wintery dessert. You will smell the fragrant scent in the whole house while cooking and this dessert is super healthy too. What more could we want?

How to make Winter fruit

Pour the water in a large pan and add the fruit.

Add the honey to the dried fruits.

Scrape the seeds from a vanilla pod, add the seeds and the pod.

Bring the water to the boil and let it simmer for 15 minutes.

When the water turned slightly syrupy, turn off the heat.

Squeeze the lemon and put the juice aside for now.

Hang the tea-bag in the pan and leave it to infuse the syrup for 10 minutes.

The smoky Earl Grey scent and flavour can blend with the fruits.

Then remove the tea-bag and the vanilla pod, pour in the lemon juice and stir.

Spoon fruits and syrup into bowls then allow to cool in the refrigerator.

Serve the dessert cold with a generous scoop of Greek yogurt.