

## HAVER TARTELETTES MET FRUIT



### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Citroengrasspuree  
450g



Bresc Gemberpuree 450g

### INGREDIËNTEN

10 

- 200 g soja yoghurt
- 200 g fruit (mix van frambozen, kiwi, bramen, blauwe bessen)
- 1 st banaan (rijp)
- 125 g havervlokken
- 50 g Bresc Tapenade vijgen
- 10 g kaneel
- 10 g Bresc Citroengrasspuree
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 10 g pistachenoten, gehakt

### BEREIDINGSWIJZE

Prak de banaan fijn in een kom. Meng de havervlokken, tapenade vijgen en de kaneel eronder door. Bedek de tartelette vormpjes met het havermengsel. Bak de vormpjes gedurende 12 minuten in de oven op 180 °C. Haal de vormpjes uit de oven en laat afkoelen. Breng de yoghurt op smaak met de gemberpuree en citroengrasspuree. Doe het mengsel in een spuitzak en vul de vormpjes met het yoghurtmengsel. Halveer het fruit en verdeel gelijkmatig over de yoghurt. Garneer met de fijn gehakte pistachenoten.