



Desserten

Gegrilde fruitbrochettes met honingglazuur

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 eetlepel limoensap
1/4 theelepel kaneel
60 gram honing
1 ananas (mini)
8 aardbeien
2 perziken (of nectarines)
1 mango
muntblaadjes
zout

Voor de dip

125 gram natuuryoghurt
2 passievruchten
1 eetlepel honing

Bereidingswijze

Maak eerst de dip. Meng het vruchtvlees van de passievruchten met de natuuryoghurt en de honing. Zet koel.

Doe voor het glazuur de honing, het limoensap en de kaneel in een kommetje en roer tot een glad mengsel. Is je glazuur erg dik? Zet een tiental seconden in de microgolfoven en roer. Leng eventueel aan met wat extra limoensap.

Snij de perziken, de mango en de ananas in blokjes ter grootte van de aardbeien. Zorg dat alle stukken ongeveer even groot zijn, om ze straks makkelijk te kunnen grillen. Rijg het fruit aan de brochettes, bestrooi met een beetje zout en bestrijk met het honingmengsel.

Grill de brochettes 2 tot 4 minuten aan elke kant, tot de honing karamelliseert. Bestrooi met muntblaadjes en serveer met de dip.

Tip:

Mag het iets zoeter? Rijg ook marshmallows aan de stokjes voor je ze grilt!

Keukenbenodigdheden

Satéprikker

Barbecue of grill

