



fresh mart recept

Rode vruchten en chocolade
op de BBQ.



- 20 %

vanaf 2 stuks



Frambozen
125 g

Geldig van 4/5 t.e.m. 17/5/2022 met 



Rode vruchten en chocolade op de BBQ

Ingrediënten (4 personen)

- 200 g aardbeien
- 125 g frambozen
- 1 takje verse munt
- klein handjevol minimarshmallows
- 4 koffiel. chocoladecallets
- 4 koffiel. Grand Marnier (optioneel)

Bereiding (15 min.)

1. Snij de aardbeien in stukjes en verdeel samen met de frambozen (hou enkele opzij voor de afwerking), de chocolade en enkele minimarshmallows over 4 vellen aluminiumfolie. Overgiet eventueel met een scheutje Grand Marnier. Vouw dicht en leg 6 à 8 min. op de BBQ.
2. Doe de inhoud van het fruitpakketje in een mooi dessertkommetje en werk af met nog wat minimarshmallows, verse frambozen en wat munt.

Nog wat frambozen over?

fresh smart restjestip

- Doe samen met wat munt en enkele schijfjes limoen in een **karaf met koud water**.
- Pureer enkele frambozen, meng onder (gesuikerde) yoghurt en doe in een **ijsvorm**. Laat 1 nacht opstijven in de diepvries.



Ons vakmanschap drink je met verstand.

V.U.: N.V. OKay, Victor Demesmaekerstraat 167, B-1500 Halle, tel.: 02 361 67 74, BTW-BE-0464 994 145, RPR Brussel. 