

Yoghurt dessert med kardemomme

Til 10 personer

Ingredienser:

Frø fra kardemomme kapsler ca. 70 til 80 stk.

Pistacienøddekerner ca. 4 dl.

Græsk yoghurt, 10% 1 L.

Flydende honning 8 spsk.



Sådan gør du

Knus kardemommefrøene evt. i en morter.

Hak pistacienødderne groft - gem lidt af både kardemommefrø og pistacienødder til pynt.

Vend kardemomme og pistacienødder i yoghurten sammen med honning.

Smag til og hæld yoghurten i 10 glas.

Pynt med kardemomme og pistacienødder.

Stil desserten tildækket i køleskabet til den er helt kold - ca. 1 time.

Rigtig god fornøjelse