

FRUITPIZZA MET ZELFGEMAAKTE LIMONADE



- 1 watermeloen
- 100 g aardbeien
- 100 g blauwe bessen
- 100 g frambozen
- 3 perziken
- MILSANI BIO®
200 g bionatuuryoghurt
- HONEYSUN®
1 kl vloeibare honing
- 1/2 bos munt
- 5 citroenen
- MOUNTAIN®
150 g kristalsuiker
- ROCHEVAL®
850 ml bruisend water



4 personen



60 30 minuten voor de fruitpizza +
30 minuten voor de limonade

Ontdek meer recepten op
www.aldi.be

ALDI



FRUITPIZZA MET ZELFGEMAAKTE LIMONADE



1 Was de aardbeien, blauwe bessen, frambozen, perziken en citroenen. Pers 4 citroenen uit en zet het sap even aan de kant. Snijd de schillen van de uitgeperste citroenen in kleinere stukken. Doe samen met 150 ml water en de suiker in een pot en breng aan de kook. Kook 5 minuten al roerend op een zacht vuur en laat dan afkoelen.

2 Snijd de overige citroen in fijne schijfjes. Snijd de aardbeien in schijfjes en de perziken in partjes. Snijd de watermelon in schijven en daarna in spiesjes.

3 Verdeel de yoghurt over de watermelonspiesjes. Versier met het ander fruit en wat muntblaadjes. Werk af met de honing.

4 Meng de afgekoelde citroensiroop met het vers citroensap en giet door een zeef. Meng daarna met het bruisend water en de citroenschijfjes.

Tip: smelt wat chocolade op een laag vermogen in de microgolfoven en verdeel over de fruitpizza voor een extra lekkere toets.



LEKKER met