

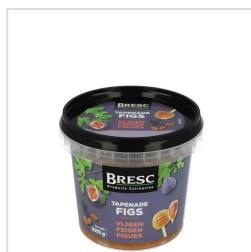
## YOGHURT BOSVRUCHTENIJS MET GEKARAMELISEERDE VIJG



### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Gemberpuree 450g



Vijgen tapenade 325g

### INGREDIËNTEN

4 

- 4 st bollen á 50 g yoghurt bosvruchtenijs
- 4 st vijgen
- 150 g noten, gemengd
- 100 g mascarpone
- 80 g blauwe bessen
- 50 g honing
- 40 g Bresc Tapenade vijgen
- 15 g Bresc Gemberpuree

### BEREIDINGSWIJZE

Snijd de vijgen niet helemaal door in kwarten. Verdeel de tapenade over de vijgen en zet deze in een ovenschaal. Meng de mascarpone met de gember. Rooster de gemengde noten in een droge koekenpan en vermeng op het laatst met de honing. Verwarm de vijgen gedurende 8 minuten op 180 °C. Plaats de warme vijg voorzichtig op een bordje en schep hier de mascarponeroom overheen. Plaats de bol ijs op de gemberroom en garneer met de noten, blauwe bessen en cress.