



GEVULDE ABRIKOZEN.

Nodig:

Ca 10 stuks (evt gedroogde) abrikozen. Maar vers is het lekkerst !

50 gr. gemalen amandelen.

1 ½ eetlepel zachte boter.

3 theelepels honing.

3 theelepels sherry.

Bulgaarse (of andere wat dikkere) yoghurt.

Bereiden:

Leg de abrikozen even een paar uren (ca 4) in water, tot ze zwellen. Dan afdrogen.

Meng de amandelen, boter, honing en sherry. Schep dit in de holte van de abrikoos en zet het 1 minuut onder een hete grill.

Niet te lang grillen, anders wordt het bitter en voor de honing is dit niet goed.

Dan schep je er een beetje Bulgaarse yoghurt overheen.

Goed recept voor mensen met een hoge bloeddruk! En het is een regelrechte zachte tractatie!