

**bio**  
mijn natuur.be



Foto: Stefan Jacobs








**Wat maakt een yoghurt biologisch?**

## Yoghurtlolly's met bessen

LENTE

6 PERSONEN

-  600 g Stevige yoghurt
-  100 g frambozen of aardbeien
-  50 g blauwe bessen
-  2 el citroensap
-  2 el rietsuiker of andere zoetmaker

- Pureer de helft van de bessen in een blender samen met de yoghurt en het citroensap.
- Voeg de zoetmaker toe.
- Doe het mengsel in ijsvormpjes. Als je die niet hebt, kan een leeg yoghurtpotje met houten stokje ook dienst doen. Je knipt het dan los vlak voor consumptie.
- Sluit de vormpjes met de steeltjes.
- Laat minimaal 6 uur in de diepvriezer.






**Tip:** Dit recept is flexibel, probeer dus gerust ander fruit of smaakjes zoals vanille, kaneel of munt.

# Melk en yoghurt

Foto © Wout Hendrickx - Styling: Debby De Mangelaere



## Iets lekkers bereiden met biologische yoghurt?

-  Minder dieren per hectare, zo kunnen de bodem en het grondwater de mest goed aan.
-  Gras en klaver als voer levert van nature gezonde melkvetten.
-  Bio = antibiotica-arme veehouderij. Daar wint ook jouw gezondheid bij.
-  De melk, het fruit, de suiker... alle ingrediënten van een bioproduct zijn bio!
-  De biologische verwerker houdt van puur: je vindt dus échte vanille en écht fruit in biozuivel.

V.U. Kurt Sannen, Asdonkstraat 49, 3294 Molenstede



[www.biomijnnatuur.be](http://www.biomijnnatuur.be)  
**Jouw infopunt over bio**



Vlaanderen  
verbeelding werkt

