



IJSLOLLY'S

INGREDIËNTEN

- 500 gram Lindahls Kvarg perzik-passievrucht
- 2 perziken
- 1 passievrucht

BENODIGDHEDEN

- Ijsvormpjes en stokjes

BEREIDINGSWIJZE

1. Voeg drie dunne schijfjes perzik per ijsvorm toe.
2. Vul de ijsvormpjes volledig met Lindahls Kvarg.
3. Stop de ijslolly's in de vriezer, wacht tot ze bevroren zijn én genieten maar!

Tip: eet de ijslolly's met een stuk passievrucht on the side!



BANANENBROOD

INGREDIËNTEN

- 2 rijpe bananen
- 3 eieren
- 250 gram Lindahls Kvarg stracciatella
- 175 gram speltmeel
- 100 gram havermout
- 2 tl bakpoeder
- 2 tl kaneel
- Handvol noten naar wens
- Snufje zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Leg een stuk bakpapier in het cakeblik.
3. Mix de banaan, eieren en stracciatella kvarg met de keukenmachine tot een egaal mengsel.
4. Meng in een andere kom het speltmeel, havermout, kaneel, bakpoeder en zout.
5. Voeg de twee mengsels samen en roer het goed door tot een luchtig beslag.
6. Giet het beslag in het cakeblik, top het af naar wens met stukken banaan en noten.
7. Bak het brood af voor ongeveer 40 minuten in de voorverwarmde oven.

Serveertip: het bananenbrood is nog lekkerder met een schepje kvarg on the side!