



Recept kaki-ijs met honing en yoghurt

(uit: AllerHande van Albert Heijn)

- 5 rijpe kaki's
- 100 ml vloeibare honing
- 300 ml biogarde roer naturel (yoghurt)
- 2 eetlepels gepelde pistachenoten (ongezouten)

Schil 4 kaki's en snijd het vruchtvlees in stukken (kleine harde stukje aan de bovenkant verwijderen). Pureer de kaki met een staafmixer of keukenmachine. Roer tweederde van de kakipuree met de honing door de yoghurt. Laat het yoghurtmengsel met plastic afgedekt in de diepvries in 2-3 uur bijna bevroren.

Bewaar de rest van de kakipuree afgedekt in de koelkast tot gebruik.

Rooster de pistachenoten 1 à 2 minuten in een droge koekenpan en laat ze afkoelen.

Schil de overgebleven kaki en snijd hem in mooie plakken. Pureer het kaki-yoghurtmengsel kort met de staafmixer of roer het goed door met een vork.

Schenk de gepureerde kaki in vier dessertschaaltjes. Schep het ijs erop en leg er een paar plakjes kaki naast. Bestrooi met de geroosterde pistachenoten.