



**Boeren
land**

Verse smoothies maak je met Campina Boerenland yoghurt!

Gasten waarderen steeds meer vers bereide producten en laten zich graag verleiden door smaak, kwaliteit en variatie.

FrieslandCampina Dagvers introduceert een uniek zuivelsmoothie concept gemaakt met Campina Boerenland yoghurt en vers of diepgevroren fruit. Door de unieke receptuur krijgt de smoothie een heerlijke volle smaak; Boerenland yoghurt is bereid met 100% natuurlijke ingrediënten en biologische melk van Nederlandse boeren.



**Zuivelsmoothies zijn
eenvoudig te bereiden
én magerijk!**



Aardbei & Framboos

Perzik & Limoen



Mango & Banaan



Smoothie Aardbei & Framboos

Ingrediënten (voor 5 x 200 ml)

100 gram diepvries frambozen
150 gram diepvries aardbeien
30 gram (3 el) poedersuiker
700 ml Boerenland yoghurt

Smoothie Mango & Banaan

Ingrediënten (voor 5 x 200 ml)

150 gram verse banaan
150 gram diepvries mango
30 gram (3 el) poedersuiker
700 ml Boerenland yoghurt

Smoothie Perzik & Limoen

Ingrediënten (voor 5 x 200 ml)

250 gram perziken uit blik
20 gram (2 el) poedersuiker
50 ml limoensiroop
700 ml Boerenland yoghurt

Bosbes & Vijgen



Meloen & Honing



Smoothie Bosbes & Vijgen

Ingrediënten (voor 5 x 200 ml)

100 gram diepvries bosbessen
100 gram vijgen jam
40 gram (4 el) poedersuiker
750 ml Boerenland yoghurt

Smoothie Meloen & Honing

Ingrediënten (voor 5 x 200 ml)

300 gram verse cantaloupe meloen
45 ml honing
655 ml Boerenland yoghurt

Bereid een smoothie in slechts drie stappen:

1. Doe het (bevroren) fruit met de poedersuiker en de Boerenland yoghurt in de blender en pureer dit 30 seconden op middelhoge snelheid.
2. Zet de blender daarna nog 30 seconden op de hoogste stand.
3. Controleer of het mengsel helemaal glad is. Zo niet blender nog 30 seconden op de hoogste stand.

Tips

- Serveer de smoothie in een mooi (Picardie) glas, eventueel met een houten roerstaafje.
- Bij het gebruik van bevroren fruit is er geen derving en is de smoothie direct koel.
- Tijdens het seizoen kunt u ook vers fruit gebruiken.
- In plaats van poedersuiker is het ook mogelijk druivensuiker te gebruiken voor extra energie.