

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

25 minuten

Benodigdheden

Oven

Kookplaat

Ingrediënten Posset

- 100 gr Labneh
- 2 st citroen, sap & rasp
- 125 gr suiker
- 350 ml room
- 1 snuf zout

Ingrediënten Crumble

- 100 gr roomboter
- 150 gr zelfrijzend bakmeel
- 120 gr suiker
- 40 gr havermout
- 1 tl vanille, essence/suiker

Bereidingswijze

Posset

1. Kook de room op middelhoog vermogen, samen met de suiker gedurende 6 minuten.
2. Rasp ondertussen de gele schil van 1 citroen en pers 2 citroenen uit en zet tot gebruik apart.
3. Voeg de Labneh, citroenrasp, zout en sap toe aan de gekookte room en meng dit door elkaar.
4. Verdeel de posset over mooie schaaltes/glaasjes en zet ze direct in de koelkast.

Crumble

1. Verwarm de oven voor op 18°C, 4D hetelucht.
2. Meng de ingrediënten voor de crumble in een kom (machinaal) door elkaar.
3. Verdeel de crumble over een bakplaat bekleed met bakpapier en schuif de plaat in de oven.
4. Voeg stoomstand 'gemiddeld' toe en bak de crumble tot lichtbruin en krokant in ca. 20 minuten.