



**Jordbær og yoghurt med lavendel-sirup**

Smagskombinationen er yndig og delikat. Skal dagen være ekstra festlig, kan jordbærrene med fordel nydes med et glas champagne.



Bedøm opskrift



30 min



Jun – Aug



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten

## Ingredienser

4-6 personer

Ca. 24 modne jordbær

Ca. 250 g drænet yoghurt 10%

Lavendelhonningsirup (Giver 1½ dl)

1 spsk friske el. tørre lavendelblomster

2 dl vand

2 dl sukker

Lavendel-sirup

*Opskrifter og foto: Kille Enna*

# Tilberedning

- 1 Kom alle ingredienserne op i en gryde og bring i kog. Kog under låg i 10 minutter, eller indtil væsken har en sirupsagtig konsistens.
- 2 Tag gryden fra varmen. Sigt blomsterne fra, og kom lavendelsirup op i et rent syltetøjsglas.
- 3 Opbevares bedst i køleskabet, hvor siruppen kan holde i et par uger.
- 4 Halver jordbærrene og top dem med 1 tsk. yoghurt.
- 5 Fordel generøst med lavendel-sirup og nyd med det samme.



## Tip

Du køber lavendelblomster hos materialisten eller i en helsekostbutik.

