

Yoghurt med marinerede jordbær og hjemmelavet granola

[Se opskriften på granola her](#)

Ingredienser

Lime marineret jordbær

- 300 g friske jordbær
- 1 stor spsk. sukker
- 1 god tsk. vaniljesukker
- 1 øko lime (brug både skal og saft herfra)
- lidt frisk mynte (1 spsk. hakket)

Desuden

- Græsk yoghurt
- Granola
- Lidt ekstra brombær og blåbær + mynteblade

Sådan gør du

Lav først marinerede jordbær:

1. Skyl jordbærerne. Fjern toppen, og skær dem i kvarte.
2. Kom sukker, limesaft, limeskal, finthakkede mynteblade og vanilje ned til jordbærerne, og vend godt rundt.
3. Sæt på køl i et par timer, så jordbærerne kan trække smag.
4. Server i dybe skåle med en kugle vaniljeis ovenpå.

Lav granola:

1. [Følg denne nemme opskrift på granola](#)

Saml din morgenmadsbowl:

1. Kom den ønskede mængde græsk yoghurt i en skål
2. Kom de marinerede jordbær over
3. Top med sprød granola, friske bær og mynte