

## Labneh met gekruide sinaasappelschijfjes / Labneh with spiced orange slices



### **Boodschappenlijstje**

2 x 150 gram biologische yoghurt  
3 sinaasappels  
snuf gemalen kaneel

2 steranijs  
 $\frac{1}{4}$  theelepel vanille-extract  
10 gram geroosterde amandelschilfers

### **Zo maak je labneh met gekruide sinaasappelschijfjes**

Leg een stuk mousseline in een zeef en zet de zeef op een grote kom.  
Scheep de yoghurt in de zeef en knoop de uiteinden van de doek dicht.  
Zet de labneh in de ijskast en laat het een nacht uitlekken.

Snij een van de sinaasappels doormidden en pers er al het sap uit. (+/- 4-5 eetlepels).  
Schil de rest van de sinaasappels en snij ze in dunne plakjes.

Giet het sap in een kleine pan en roer er kaneel, steranijs en vanille-extract door.  
Zet het vuur middelhoog en laat het mengsel 1-2 minuten trekken met af en toe roeren.

Voeg de sinaasappelschijfjes aan het mengsel toe en warm ze zachtjes door.  
Verdeel de labneh over twee glazens en leg er warme, gekruide sinaasappelschijfjes bovenop.

### **Druppel er sap over en bestrooi licht met de amandel-schilfers**

## Labneh met gekruide sinaasappelschijfjes / Labneh with spiced orange slices



### Shopping list

2 x 150g fat-free organic yogurt  
3 oranges  
a good pinch ground cinnamon

2 star anise  
 $\frac{1}{4}$  teaspoon vanilla extract  
10g toasted flaked almonds

### How to make labneh with spiced orange slices

For the labneh, line a sieve with a single layer of muslin cloth and place over a bowl. Spoon the yogurt into the sieve and tie up the ends of the cloth. Leave the labneh to drain in the fridge overnight.

Cut one of the oranges in half and squeeze out all the juice (+/- 4-5 tablespoons). Peel the remaining oranges and cut them into thin slices.

Pour the juice into a small saucepan, stir in the cinnamon, star anise and vanilla extract. Place over medium heat and simmer for 1-2 minutes, stirring occasionally.

Add the orange slices to the mixture and warm it through gently. Divide the labneh between two glasses and top with some warm spiced orange slices,

### Drizzle with orange juice and lightly sprinkle with sliced almonds