**Bosbessensapje met Griekse yoghurt**

Griekse yoghurt  
room  
bosbessen  
crème de cassis

Pureer de bosbessen met een glaasje crème de cassis. Druk de massa door een fijne zeef en bewaar het sap tot gebruik in de koelkast. Klop de Griekse yoghurt los met een beetje room.

Vul kleine ijsgekoelde glaasjes met bessensap en top af met yoghurt, overgoten met een scheutje cassis.

Dien op, net voor het hoofdgerecht.