

Hangop met frambozenhoning

6 personen

- 1 liter milde yoghurt
- 200 ml slagroom
- 1 lepel suiker
- 5 lepels **Sarah's Honey met frambozen**

Bereidingswijze

Neem een grote schaal en span hier door middel van een wasknijper of een elastiek een schone vochtige theedoek overheen. Schenk de yoghurt voorzichtig in de theedoek. Laat de yoghurt enkele uren uitlekken. Het product wat je overhoudt wordt hangop genoemd.

Klop de slagroom met de suiker tot een mooie stijve massa.

Schep de uitgelekte yoghurt in een kom en schep dit om met de slagroom.

Versier de schaal met frambozenhoning en eventueel verse frambozen (wanneer je de honing een heel klein beetje verwarmt in de magnetron kun je deze vanuit het potje goed schenken).

Ideaal om enkele mooie strepen over het gerecht heen te maken.

Dit gerecht is ideaal om al eerder voor te bereiden.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

