

Hangop met paprika jam

6 (water)glaasjes

- 1 liter volle yoghurt
- 250 ml slagroom
- 1 potje **paprika jam**
- 2 blaadjes gelatine

Bereidingswijze

Laat de yoghurt een nacht uitlekken in een theedoek.

Klop de slagroom lobbig en doe er de uitgelekte yoghurt bij. Voeg als laatste 3 eetlepels paprika jam toe en roer de hangop lekker door elkaar.

Week de blaadjes gelatine 10 minuten in koud water. Verwarm de overgebleven jam en roer hier de geweekte gelatine blaadjes doorheen. Smeer het mengsel uit op bakpapier en laat dit opstijven, bij voorkeur minimaal 3 uur. Daarna mooie reepjes snijden.

Schep de hangop in glaasjes of een 1 grote schaal en garneer deze met de reepjes.



*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

