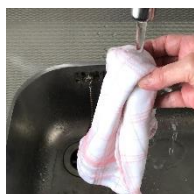


Hangop met fruit

Wat heb je nodig

1 liter karnemelk
125 gram rode bessen (of ander fruit)
2 theelepels citroensap



Zet een vergiet in een beslagkom.
Maak een theedoek nat en knijp hem goed uit.
Leg de theedoek in het vergiet.



Giet de karnemelk op de theedoek.
Leg een deksel op de beslagkom en zet hem in de koelkast.
Laat het 24 uur in de koelkast staan.



Was de rode bessen en laat ze uitlekken.
Leg 2 trosjes apart voor de garnering.
De andere bessen van de steeltjes halen (rissen).



Haal de beslagkom uit de koelkast en haal het deksel eraf.
De karnemelk is nu dik, het is hangop geworden.
Schep de hangop uit de theedoek in een schaal.
Schraap de theedoek helemaal schoon.



Doe het citroensap bij de hangop en roer het door elkaar.
Neem 2 dessertschaaltjes.
Schep in ieder schaalje 2 eetlepels hangop.



Verdeel de bessen over de hangop in de schaaljes.
Verdeel de hangop over de bessen.
Garneer met een trosje bessen.