Uitgelekte yoghurt

Wat heb je nodig

500 ml yoghurt
frambozensaus (zie recept)
of een flesje saus

Zet een vergiet in een beslagkom.
Maak een theedoek nat onder de koude kraan.
Knijp de theedoek goed uit.

Zet de beslagkom op een groot bord.
Leg de theedoek in het vergiet.
Giet de yoghurt op de theedoek.

Knijp het yoghurtpak goed leeg.
Leg een deksel op het vergiet.
Zet de beslagkom in de koelkast.
Laat het 4 uur in de koelkast staan.

Haal de beslagkom uit de koelkast en haal het deksel eraf.
De yoghurt in de theedoek is nu dik geworden.
In de beslagkom zit het vocht uit de yoghurt (= wei).
Schraap met een lepel de yoghurt los van de theedoek.

Schep de yoghurt uit de theedoek in een schaal.
Schraap de theedoek helemaal schoon.
Het vocht in de beslagkom, gooi je weg.
Roer de yoghurt door elkaar.

Schep de yoghurt in 2 schaaltjes.
Schep in ieder schaaltje 1 eetlepel saus.
Roer met de achterkant van een lepel even door de saus.
Zo krijg je een marmer effect.