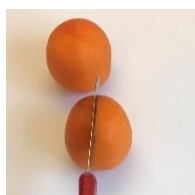


Abrikozen kwark

Wat heb je nodig

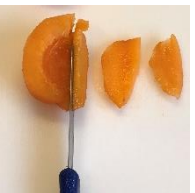
200 gram kwark
4 abrikozen (vers)
2 eetlepels citroensap
1 eetlepel suiker



Was de abrikozen.
Snijd de abrikozen aan de bovenkant kruislings in.
Leg ze in een schaal en schenk er kokend water op.
Haal ze na 30 seconden met een schuimspaan uit het water.



Spoel ze af met koud water.
Trek het velletje van de abrikozen af.
Snijd de abrikozen doormidden.
Haal de pitten eruit.



Snijd een halve abrikoos in dunne plakjes.
Leg dit apart, dat is voor de garnering.
Snijd de rest van de abrikozen in kleine stukjes.



Doe de stukjes abrikoos in een schaal.
Doe de suiker en het citroensap erbij.
Scheep het voorzichtig door elkaar.
Laat het 30 minuten staan.



Doe de kwark in een mengkom.
Doe het abrikozenmengsel erbij.
Roer het door elkaar.



Zet 2 glazen klaar.
Verdeel de abrikozenkwark over de glazen.
Garneer met de plakjes abrikoos.
Tot gebruik in de koelkast bewaren.