# Kwark met rode bessen

## Wat heb je nodig

250 gram volle kwark
200 gram rode bessen
1 eetlepel lichtbruine basterdsuiker

Doe de rode bessen in een zeef.
Was de rode bessen onder de koude kraan.
Laat ze goed uitlekken.

Haal de bessen van de steeltjes.
Dit heet rissen en het gaat handig met een vork.
Doe de bessen in een schaal.

Doe de suiker bij de bessen in de schaal.
Meng alles goed door elkaar.

Dek de schaal af met plastic folie.
Zet het apart en laat het 1 uur intrekken.
Haal de folie eraf.
Roer het nog even door elkaar.

Zet 2 mooie glazen (of schaaltjes) op het werkblad.
Schep de helft van de kwark in 1 glas.
Strijk de kwark vlak met de lepel.

Schep de rest van de kwark in het andere glas.
Strijk ook hier de kwark vlak.
Verdeel de bessen over de 2 glazen.
Bewaar tot gebruik in de koelkast.