

Frambozen coulis

Wat heb je nodig

250 gram frambozen
2 eetlepels water
2 eetlepels fijne kristalsuiker



De frambozen kun je beter niet wassen.
Wel goed kijken of ze schoon en gaaf zijn.
Doe de frambozen in een pan.



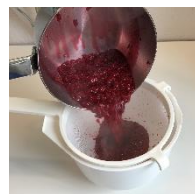
Doe het water bij de frambozen in de pan.
Zet de pan op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.



Breng het al roerende aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het zachtjes koken.



Roer regelmatig om te voorkomen dat het aanbrandt.
Laat het koken tot de frambozen kapot gekookt zijn.
Dit duurt ongeveer 5 minuten.
Zet de kookplaat uit.



Hang een zeef in een beslagkom.
Schenk de gekookte frambozen in de zeef.
Roer het door de zeef.
Haal de zeef van de beslagkom en schraap de onderkant schoon.



Doe de suiker erbij en roer alles goed door elkaar.
In een afgesloten pot, kun je het in de koelkast bewaren.
Lekker bij ijs, maar ook in yoghurt en vla.
Je kunt het zowel koud als warm eten.