

Hangop met slagroom en vruchtjes of zo

Ingrediënten

- 500 g griekse yoghurt
- 250 ml slagroom
- Honing

Mogelijke toppings:

- Zachte gedroogde zuidvruchten
- Vers fruit zoals bessen, aardbeien of kersen
- Chocolate vlokken
- Ongezouten noten, zoals walnoten, amandelen of hazenoten
- Of een combinatie van het bovenstaande...

Hulpmiddelen

Mixer
Keukenzeef
Mengkommen
IJslepel

Bron: eigen recept

Bereidingswijze

Hangop maken:

- Scheur 2 koffiefilterzakjes open en bedek daarmee een keukenzeef.
- Hang de keuken zeg in een kom en schep daarin 250 gram yoghurt.
- Laat de yoghurt tenminste 1 uur uitlekken.
- Sla de slagroom stijf met de suiker.
- Schep de hangop in een mengkom.
- Schep de slagroom luchtig door de hangop.
- Schep 3 bolletjes hangop op elk bordje met de ijslepel.
- Doop de ijslepel steeds in een beker water dan hecht de hangop minder aan de lepel.
- Verdeel de topping naar keuze losjes over de bolletjes hangop.
- Druppel wat honing over de bolletjes en het fruit.

Enjoy!

Tips