

Aardbeienijsjes met hangop

Naast de workshops die ik de afgelopen weken heb gegeven is de oven hier nauwelijks aan geweest. Bakken met buitentemperaturen van 37 graden en de bijbehorende oplopende binnentemperaturen, zie ik niet zo zitten. Ijs maken daarentegen past beter bij de aanhoudende hitte. Je hoeft voor deze ijsjes gelukkig niet lang in de keuken te staan, de meeste tijd zit hem in het wachten tot de yoghurt uitgelekt is en tot het ijs bevroren is. Kan je ondertussen mooi in het zwembad duiken! Dit recept is goed voor ca. 8 aardbeienijsjes met hangop, afhankelijk van het formaat vormpje dat je gebruikt.



Ingrediënten:

- 540 gram volle yoghurt
- 355 gram verse aardbeien, ontkroond
- 62 gram witte basterdsuiker

Werkwijze:

- Giet de yoghurt op een kaasdoek (of schone theedoek) die in een zeef boven een kom hangt.
- Zet een aantal uren in de koelkast tot je in de doek een stevige massa over hebt en het vocht eruit gelekt is. Je hebt nu hangop gemaakt.
- Doe de aardbeien in een pan en pureer met de staafmixer.
- Voeg de suiker toe en breng het geheel aan de kook.
- Laat ca. 10 minuten op een halfhoog vuur inkoken tot je een licht stroperig mengsel over hebt.
- Laat afkoelen en zet daarna ook in de koelkast in afwachting tot de hangop klaar is.
- Meng hangop en aardbeienpuree met elkaar in een kom en giet in een kom.
- Vul de ijsvormpjes en tik deze een aantal keren op je werkblad zodat de luchtballen naar boven

komen.

- Zet in de vriezer en wacht tot ze volledig bevroren zijn.

Bron: eigen recept