

Hangop met appel, rozijnen, kaneel en krokante amandel

Aantal personen: 10 maal 125 gram hangop en 25 gram appel

Receptuur en werkwijze

Hoeveelheid		Ingrediënten	Geur- Prikkeling -smaak
Hangop met slagroom			
1000	G	Volle yoghurt	Basis
10	G	Citroen of limoensap	Smaak-zuur
1/2		Rasp van halve limoen	Geur
250	G	Slagroom	Smaak-vet
40	G	Poedersuiker	Smaak-zout
Appel, rozijnen			
300	G	Appel blokjes	basis
50	G	Rozijnen	Smaak-zoet
25	G	Honing	Smaak-zoet
2	G	Chinese vijfkruidenpoeder	Geur -smaak-prikkeling
25	G	Roomboter	Smaak-vet
Krokante Amandel			
70	G	Amandelschilfers	Prikkeling -krokant
25	G	Poedersuiker	Smaak-zoet
20	G	Eiwit	Basis

Stappen	Werkwijze	Temperatuur	Tijd
Hangop met slagroom			
1	Zet een vergiet of een zeef op een pan, de onderkant van de zeef moet helemaal vrij hangen		
2	Een theedoek even goed nat maken en in de zeef leggen		
3	De yoghurt in de zeef met theedoek schenken en verder uit laten lekken in de koeling Dek het wel even af met wat plasticfolie. Laat de yoghurt 8 uur uitlekken		
4	Gooi het water in de pan daarna weg en schep de hangop (hangop is dus eigenlijk yoghurt zonder water) in een flinke kom en meng met het sap en de rasp		
5	In een andere kom de slagroom met de suiker stijfkloppen		
6	Spatel nu voorzichtig de slagroom, limoensap en de limoenrasp door de hangop		
Appel en rozijnen compote			
1	Bak de appels zachtjes in een koekenpan met de roomboter, honing, en de kruiden.		
2	Als de appel zacht is voeg de rozijnen toe		
3	Laat iets afkoelen.		
Krokante amandelen			
1	Meng het eiwit met de poedersuiker		
2	Voeg de amandelen toe en meng voorzichtig		
3	Smeer uit over bakpapier en bak krokant. Schep af en toe om.	125°	25 m
	Contoleer tussendoor de kleur en krokantheid. Bak evt. nog iets langer.		
Eet smakelijk!			

'Hangop'

Hangop is een melkproduct dat vaak als nagerecht wordt gegeten. Hangop wordt bereid uit karnemelk of yoghurt. Hangop is een zuivelproduct dat gemakkelijk thuis te bereiden is. In een schone theedoek die over een schaal is gespannen, of bij de punten is opgehangen, wordt karnemelk of yoghurt geschonken die dan een nacht uitlekt om het ingedikte melkproduct te verkrijgen dat dan een kwarkachtige structuur heeft. Tegenwoordig wordt ook fabrieksmatige geproduceerde hangop verkocht.