Ontbijt / IJsland

Skyr met bessen



Huisgemaakte skyr, de IJslandse kweekzuivel, dik gezeefd, met bosbessen.

Tijd 50 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 4 l Magere melk
- ☐ 2 snufje stremsel
- ☐ 150 ml room — om te serveren
- ☐ 100 g havermout — om te serveren
- ☐ 100 g Skyr of yoghurt als voorgerecht
- ☐ 400 g Bosbessen
- ☐ 60 gram suiker

Zo maak je het.

01 Verwarm de melk al roerend tot 85 °C en laat hem tien minuten staan zonder te koken.

02 Koel de melk af tot 40 °C door de pan in koud water te zetten.

03 Maak de starter los met een pollepel warme melk en roer hem terug in de pan.

04 Voeg het stremsel toe, roer een paar seconden en dek de pan af.

05 Laat het twaalf uur op een warme plek staan, totdat de massa een stevige wrongel vormt.

06 Draai de wrongel in een doek en hang deze zes uur boven een kom om de wei af te tappen.

07 Klop de skyr glad en serveer hem met bosbessen, room en haver.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: IcelandicProvisions / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / skyr-with-berries