

Ontbijt



voor ± 2-3 personen



HOMEMADE HANGOP MET HONINGMELOEN EN MUNT

500 gr biologische yoghurt (Weerribben)

1 kleine biologische honing meloen

wat verse muntblaadjes

schone theedoek

vergiet

BEREIDING

Zet de vergiet op een grote schaal of pan. Pak dan de schone theedoek, maak deze nat onder de kraan en wring de theedoek dan goed uit. Leg dan de natte theedoek over de vergiet heen en duw het aan zodat het de vorm van het vergiet heeft. Doe dan de yoghurt in de met de theedoek bekleedde vergiet. Dek het af met wat folie of een schone theedoek en laat dit 1 uur staan. Nu lekt al het vocht uit de yoghurt en blijft de 'hangop' achter in de met de theedoek bekleedde vergiet. Snij ondertussen de meloen door midden en snij deze in parten. Maak in de parten inkepingen zodat je in één beweging de blokjes van de schil af kunt snijden. Pak nu de glazen of schaaltes en verdeel de hangop erin. Schep dan de blokjes meloen over de hangop en maak het af met een blaadje verse munt.