

# Ontbijt



voor ± 2 personen



## **VOLLE KWARK MET VERSE KERSEN, KOEKKRUMELS EN MUNT**

350 ml volle biologische kwark (Weerribben)

5 volkoren biscuits

300 gr verse kersen

1 theelepel maizena

1 tl citroensap

1 handje verse munt

## **BEREIDING**

Was en ontpit de kersen met scherp mesje of speciale kersenontpitter. Doe de verse ontpitte kersen met 50 ml water in een steelpannetje en breng dit rustig aan de kook. Laat dit ongeveer 7 minuten zachtjes koken. Meng de maizena met een eetlepel water en roer dit tot een glad papje. Doe de maizena samen met het citroensap bij de kersen. Het geheel gaat nu wat indikken. Roer het nog voorzichtig door, zodat de kersen zo heel mogelijk blijven. Haal na ongeveer 5 minuten de pan van de warmtebron en laat de kersen goed afkoelen. Doe ondertussen de biscuits in een theedoek en sla met een pollepel op de theedoek zodat de koekjes geheel verkrumelen. Vul de glazen met een laag koekkrumels en schep dan de volle kwark erop. Schep daarna de kersen op de kwark en maak het af met wat blaadjes verse munt.