

Zelfgemaakte frambozensaus / Homemade raspberry coulis



Boodschappenlijstje

100-150 gram verse of bevroren frambozen
1-2 eetlepels poedersuiker

Zo maak je zelf frambozensaus

Doe de frambozen in de keukenmachine.
Maal tot de frambozen een dik vloeibare geworden saus zijn.

Schenk de frambozensaus in gedeelten in een zeef.
Wrijf de saus door de zeef, de pitjes blijven achter.

Schep poedersuiker naar smaak bij de saus en roer tot het goed gemengd is.
Dek de kom af en zet de frambozensaus een nachtje in de ijskast.

Schenk de frambozensaus in een goed afsluitbaar potje.
Serveer de het samen met versgebakken churros.

Het nieuwe churros recept staat morgen online

Zelfgemaakte frambozensaus / Homemade raspberry coulis



Shopping list

100-150g fresh or frozen raspberries
1-2 tablespoons icing sugar

How to make homemade raspberry coulis

Place the raspberries in a food processor.
Blend until the raspberries are smooth and thick.

Pour the raspberry sauce into a sieve in batches.
Rub the sauce through the sieve, leaving the seeds behind.

Add icing sugar to taste to the coulis and stir until well combined.
Cover the bowl and refrigerate the raspberry coulis overnight.

Pour the raspberry coulis into a sealable jar.
Serve the sauce with freshly baked churros.

The new churros recipe will be online tomorrow.