



De Kookjuf

Bramencoulis

Ingrediënten

- 500 gram bramen (diepvries)
- suiker naar smaak
- bodempje water

Bereiding

1. Zet de bramen op een laag vuurtje met een bodempje water
2. Voeg suiker naar smaak toe
3. Druk de bramen klein of pureer ze met de staafmixer tijdens het koken
4. Kook in tot sausdikte
5. Eventueel wat citroensap toevoegen
6. Laat afkoelen