



De Kookjuf

Frambozencoulis

Ingrediënten

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

Bereiding

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