

BEREIDINGSINSTRUCTIES KWARK

Benodigheden

- 1 zakje kwark-culturen
- 1 liter melk
- Schone glazen fles (bijvoorbeeld een weckfles)
- Een notenmelkzak
- Extra schenkan of glazen pot

STAP 1: Kwark is een uitgelekte verse kaas. Hiervoor heb je aangezuurde melk nodig. Allereerst maak je aangezuurde melk door 1 zakje kwark-culturen op te lossen in 1 liter melk op kamertemperatuur. Dek de fles iets af, bijvoorbeeld met een stukje keukenpapier of door de deksel of dop losjes op de fles te leggen. Laat dit **48 uur** staan op kamertemperatuur.

STAP 2: Na **48 uur** is de aangezuurde melk klaar. De textuur zal lobbijg zijn. Roer het even door en neem (eventueel) 5 eetlepels melk af om die in een volgende liter melk wederom voor aangezuurde melk te gebruiken.

STAP 3: Plaats de notenmelkzak boven een schenkan of een hoge glazen pot en schenk de aangezuurde melk hier in. Laat de aangezuurde melk **12 uur** uitlekken.

STAP 4: Na **12 uur** controleer je of de kwark dik genoeg is. Zo niet, dan kun je er voor kiezen om het nog even te laten hangen. Des te langer je het laat uitlekken, des te vaster de structuur van de kwark zal zijn.

Geniet van je zelfgemaakte kwark!

TIPS EN TRUCS

In principe is halfvolle melk de meest gangbare melk en dit geeft een lekkere kwark, keer op keer. Wil je een romigere smaak? Kies dan volle melk. Voor meer eiwitten in de kwark kies je een magere melk. Met magere melk blijft de aangezuurde melk iets dunner, met volle melk wordt de aangezuurde melk best lobbiger. Hou bij beiden tijdens het uitlekken in de gaten hoe lang je de notenmelkzak laat hangen. Controleer met magere melk pas na **12 uur**. Met volle melk kun je na **10 uur** al gaan kijken of het dik genoeg is.