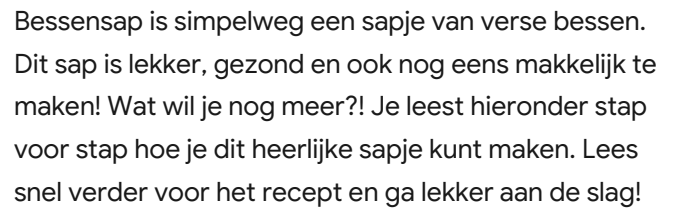




⌚ ± 1 uur

 4 personen



- 300 gram suiker;
- Zeef.

- 500 gram aalbessen (gewassen en zonder takjes)
- 100 milliliter water.

1. Breng de bessen met het water en de suiker al roerend aan de kook.
2. Pureer de bessen.
3. Wrijf de puree door een zeef.
4. Vang het sap op in een kan.
5. Bewaar het sap in de koelkast.



Handige informatie

Het serveren van de sap

Deze sap is erg lekker en best wel gezond, daarom kun je het eigenlijk op ieder moment van de dag drinken. Serveer de sap bijvoorbeeld tijdens het ontbijt, brunch of lunch. Uiteraard kun je de sap ook heel goed meenemen als tussendoortje op een dagje uit.

Lekker variëren!

Als je gek op bent op bessen, is dit sapje natuurlijk helemaal perfect voor jou! Het kan natuurlijk ook zo zijn dat je het leuk vindt om eens andere soorten sapjes te maken. Gelukkig is dat geen probleem en kun je qua fruit lekker variëren. Je zou er namelijk ook verse aardbeien of blauwe bessen aan toe kunnen voegen. Op deze manier heb je een hele andere soort sap, maar het smaakt minstens zo lekker!

Deel jouw bessensap met ons!

Heb jij zelf met dit recept bessensap gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe de sap is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) kunnen wij jouw foto zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Auteur: Cees Holtkamp (recept afkomstig uit het boek 'De Banketbakker').

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Zeef bol RVS met handvat, 22 cm (Art.nr.: 966.122)

