

Kikkerdrilpudding

Voor dit recept heb je nodig:

- 3 rijpe kiwi's
- 500 ml appelsap
- 50 ml groene limonadesiroop
- 12 velletjes gelatine
- puddingvorm



1. Laat de gelatineblaadjes 10 minuten weken in koud water.
2. Schil de kiwi's en prak ze daarna fijn. Kook ze 5 tot 10 minuten op zacht vuur.
3. Knijp de gelatine uit en doe het bij de kiwiprut.
4. Roer ook de andere ingrediënten erdoor en laat het mengsel afkoelen tot het lobbijg wordt.
5. Giet het in de puddingvorm en zet in de koelkast.