

Kaas maken met yoghurt

- 1 liter griekse yoghurt
- 1 theelepel zout.

Roer het zout goed door de yoghurt en doe de yoghurt in een schone theedoek. Hang de theedoek ongeveer 24 uur met de yoghurt boven een grote bak, zodat alle vocht uit de yoghurt kan lekken. De inhoud van de theedoek doe je in een schone bak.

Hier kun je naar keuze kruiden aan toevoegen.