

DIY philadelphia smeerkaas

1/2 liter Griekse yoghurt 10 %

1 schone keukendoek

1 teentje knoflook

2 takjes basilicum

$\frac{1}{2}$ bosje peterselie

$\frac{1}{2}$ bosje bieslook

Maak een hangop door de yoghurt in de keukendoek te doen en deze op te hangen door de punten over de kraan te knopen.

Je kunt eventueel ook de doek op een vergiet hangen en deze op een pan te zetten.

Laat de yoghurt in ieder geval 8 uur uitleggen, maar het liefst een hele nacht.

Haal de uitgelekte yoghurt uit de theedoek en doe deze in een afsluitbare kom.

Snij alle kruiden heel fijn en pers het teentje knoflook uit, meng deze naar smaak door de yoghurt heen.

Je kunt dit gebruiken op de crackers of in de recepten gebruiken in plaats van Philadelphia of zuivelspread.

