

Bosbessensaus

300 g blauwe bessen (+200 g blauwe bessen apart houden) aan de kook brengen met een eetlepel (bastard) suiker, beetje vanille suiker en wat citroensap. Evt. nog wat suiker toevoegen naar smaak. Geheel even opkoken, dan de 200 g bessen erbij en nog 1 min. laten koken.

Direct serveren over ijs en/of pannenkoeken of pudding.

Dit recept is ook uitstekend te maken van uw ingevroren bessen, zo geniet u het hele jaar door van de blauwe bessen!

Voor meer recepten kijkt u op www.veensblauwebessen.nl

