

BEREIDINGSINSTRUCTIES KARNEMELK

Benodigdheden

- weckfles of glazen pot met deksel
- 1 liter melk

STAP 1: Los de inhoud van één zakje karnemelk-culturen op in een liter ongekoelde melk (bij voorkeur in een weckfles/ glazen pot met deksel). Laat dit **24 uur** staan op kamertemperatuur.

STAP 2: Na **24 uur** is de karnemelk klaar. Roer de karnemelk door en neem 5 eetlepels af voor een volgende bereiding. Doe dit vóór consumptie, koeling of extra toevoegingen. Het restant kun je opdrinken en is **48 uur** houdbaar in de koelkast.

STAP 3: Doorkweken kan door de 5 eetlepels karnemelk van de laatste bereiding te mengen met een nieuwe hoeveelheid melk. Je kunt de hoeveelheid melk variëren van 400 ml tot een maximum van 1 liter, afhankelijk van de hoeveelheid karnemelk die je wil bereiden.

Gebruik in alle gevallen wel 5 eetlepels karnemelk. Laat de nieuwe bereiding **24 uur** staan op kamertemperatuur.

Stap 2 en 3 kunnen herhaald worden. Een goede hygiëne is bij het kweken vereist. Na ongeveer 2-3 weken wordt aangeraden een nieuw zakje te gebruiken. Dit om de inwerking van bacteriën, die het product ongeschikt voor consumptie maken, te voorkomen. Wil je zuurdere of dikkere karnemelk? Laat de bereiding langer dan **24 uur** staan of voeg meer dan 5 eetlepels van de vorige bereiding toe.

Geniet van je zelfgemaakte karnemelk!