



Gebakken aardbeien met aardbeienijs

Benodigheden aardbeienijs: 600 gram aardbeienpuree, 4 dl. room, 300 gram suiker, sap van 1 citroen, 1 zakje vanillesuiker. IJsmachine. IJsknijper. Lauw warme soepborden.

Werkwijze: Aardbeien wassen, steeltjes verwijderen en pureren in de blender. Vermengen met de room, suiker, citroensap en vanillesuiker. Door de bolzeef wrijven. **In twee etappes tot ijsdraaien.**

Gebakken aardbeien: 3 kg. aardbeien, roomboter, 100 gram suiker, pepermolen, enkele druppels aceto di balsamico, likeur. Soepborden. Munttakjes.

Werkwijze: Aardbeien wassen, steeltjes verwijderen en met roomboter kort bakken, bestrooien met de suiker in de wok. Verwennen met de pepermolen, aceto di balsamico en flamberen met een likeur.

Opmaak: In het midden van de lauw warme soepborden, de warme aardbeien verdelen met daarop een bolletje aardbeienijs en een takje Munt.