



Gebakken aardbeien met kersenijjs

Benodigheden: 2 liter kersenijjs, 4 kg aardbeien, roomboter, pepermolen, 1 bos mint, 1 doosje violen, 6 citroenen, suikerwater.

Werkwijze: Suikerwater van 3 dl water en 300 gram suiker ongeveer 10 minuten koken. Gewassen citroenen met de zesteur bewerken en kort pochieren in het suikerwater. Aardbeien wassen, de steeltjes verwijderen en drogen.

Op het laatste moment de aardbeien in de roomboter even bakken.

Opmaak: In soepborden een bolletje kersenijjs leggen met daarom heen de gebakken aardbeien, besprenkelt met het suikerwater, de zestes en iets pepermolen.

Garneren met een takje mint en viooltje.