



Spaanse aardbeiensoep

Benodigheden: 2 kg. aardbeien, 250 gram aardbeien voor de garnering, 4 dl. sinaasappelsap, 2 eetlepels basterdsuiker, sap van 2 citroenen, 2 borrelglaasjes aardbeienlikeur.

Garnering: plakken aardbeien, druppels yoghurt, 250 gram geschaafde gebruneerde amandelen, 1 bos muntblaadjes. Soepborden.

Werkwijze: Zet de soepborden in de diepvries. 2 kg. aardbeien wassen, steeltjes verwijderen en in de blender met het sinaasappelsap en citroensap pureren in de blender. Verwennen met de suiker en aardbeienlikeuren in de koelkast zetten.

Opmaak: De soepborden niet te vol maken met de aardbeiensoep. In het midden enkele plakken aardbeien, garneer dunne straaltjes yoghurt met behulp van een eetlepel op de soep met daarop het amandelschaafsel en een takje Munt.

Wijnsuggestie:

Grain de Muscat 2014 uit de Pays Doc streek van Frankrijk
Wijnhuis: Gerard Bertrand
Druiven: 100% muskaat
Kenmerken: licht gele kleur, intense aroma's en fris van smaak aanbevolen als aperitief

