

Aardbeien in saus

www.kookjemee.nl

www.kookjemee.nl

aardbeitjes in sinaasappelcitroensaus

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 30

Ingredienten:

2 doosjes aardbeien

2 sinaasappels

1 citroen

flinke eetlepel poedersuiker

1 bak slagroom ijs

slagroom

wat muntblaadjes en bijv wat klets koppen

Bereidingswijze:

Verwijder de kroontjes van de aardbeien, was ze en snijd ze in plakjes, leg ze in een schaal en strooi de poedersuiker erover.

Pers de sinaasappel en citroen uit, giet over de aardbeien en zet voor 30 min in de ijskast.

Verdeel dan de aardbeien over 4 diepe bordjes.

Doe de sinaasappel marinade in een pannetje en laat wat inkoken tot het iets dikker wordt.

Laat de saus even afkoelen.

Verdeel dan de saus over de aardbeien en schep er een flinke bol ijs op, garneer met de munt en een toef slagroom.

Geef er een kletskop bij.

Dit recept is keer bekeken.

