

AARDBEIEN MET LIMOENMASCARPONE

MEI 2023

Benodigdheden : voor **4** personen

500	gr	Aardbeien
1	el	Suiker
1	st	Limoen
150	gr	Yohurt – Griekse
150	gr	Mascarpone
1	el	Vloeibare honing
1	dl	Water
		Munt

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

We maken eerst een coulis:

Was 500 gr aardbeien en dep ze droog. verwijder de kroontjes.

Snij 1/3 deel van de aardbeien in stukken en breng met ½ dl water en 1 el suiker aan de kook.

Laat een minuutje sudderen, mix en zeef de coulis. Laat afkoelen.

limoenmascarpone maken :

Meng in een kom 150 ge yoghurt met 150 gr mascarpone.

Rasp de schil van 1 limoen en voeg toe aan de mascarpone,.

Pers een halve limoen en voeg ook het sap toe aan de mascarpone samen met 1 el vloeibare honing.

Goed mengen en tot gebruik in koelkast bewaren.

afwerken:

In potjes:

Eerst de rest van de aardbeien wat kleiner snijden, een beetje op de bodem verdelen, dan de crème en dan afwerken met nog wat aardbeien.

Dek af met wat coulis en en een takje munt.

Op bordjes:

Verdeel de crème over 4 bordjes.

Schik de aardbeien mooi op de crème.

Giet wat coulis rond de crème of druppel de coulis over het bordje à la vie d'artist.

Werk af met een takje munt.

=====