

## AARDBEIENMOUSSE SNELLE VERSIE

Benodigdheden : voor **4** personen

150	gr	Room – echte – 40 % vet
1	el	Kristal- of bloedsuiker
1	el	Limoensap
		Beetje verse munt gesnipperd
1	st	Eiwit
2	el	Agave-, ahornsiroop of honing
400	gr	Aardbeien

Bereidingstijd: 15 minuten plus 1 uur opstijven

### Werkwijze :

Plet 400 gram aardbeien met een vork en breng op smaak met 1 eetlepel limoensap en 2 eetlepels agavesiroop of honing.

Klop 1,5 dl room met 1 eetlepel kristalsuiker dik lobbij en schep de aardbeien erdoor.

Klop 1 eiwit stijf met een klein snuifje zout en schep dat voorzichtig door het mengsel.

Verdeel over schaaltes en zet minstens 1 uur in de koeling.

Werk eventueel af met wat gesnipperde munt en stukjes aardbei.

Smakelijk eten.

=====