



AARDBEIEN IN GROENE PEPERSAUS MET VANILLEIJS

Ingredienten

6 PERSONEN:

400 gr. verse grote aardbeien

1 dessertl. verse halfgerijpte peperkorrels (uit blik Royal Mail)

20 gr. boter / 100 gr. suiker

scheut cointreau

scheutje crème de cassis

sap van 4 sinaasappels

roomijs volgens basisrecept



Bereiding

Maak een roomijs volgens basisrecept. Was de aardbeien en snijd ze in de lengte in schijfjes van 1 cm. dikte. Laat de boter in een koekenpan smelten, voeg de suiker toe en laat licht caraméliseren. Blus af met het gezeefde sinaasappelsap en laat dit inkoken tot dik vloeibaar. Leg de helft van de schijfjes aardbeien in de pan en voeg de gekneusde peperkorrels toe en laat dit even gaarkoken, flambeer met de cointreau. Voeg naar smaak crème de cassis toe. Voeg dan op het laatst de rest van de aardbeien toe en laat deze even mee trekken.

Presentatie

Schik op een bord een of twee bolletjes roomijs en schenk er de saus met de aardbeien overheen.

Wijnsuggestie

Elysium

Jaargang

1990-1991 16-04