

Aardbeiensalade

Geschreven door Erwin - 07/01/2012 16:40

Ingredienten:

500 gram aardbeien
5 takjes dragon
1,5 tl droge, roze pepertjes
2 el citroensap
1 el sinaasappelsiroop

Bereidingswijze:

Snijd de aardbeien in kwarten.
Stroop de blaadjes van de dragon en snijd ze wat kleiner.
Wrijf de roze pepertjes in een vijzel fijn en meng er met de dragon, citroensap en sinaasappelsiroop een sausje van.
Schep het door de aardbeien en serveer de salade in coupes.

=====

Rucola met geroosterde aardbeien

Geschreven door Erwin - 29/05/2014 15:06

Ingredienten:

250 g aardbeien
Sap van 1/2 citroen
1 el poedersuiker
75 gr rucola
1 sjalot, fijngesnipperd
1 el pompoenpitten, geroosterd
Extra vierge olijfolie
Zwarte peper uit molen.

Extra nodig:

Ovenschaal

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor tot 200 graden.
Veeg de aardbeien schoon en halveer ze in de lengte.
Leg ze op de bolle kant in de ovenschaal.
Besprenkel met het citroensap en bestrooi met de poedersuiker.
Rooster de aardbeien 8 - 10 minuten in de voorverwarmde oven, tot de sappen vrijkomen.
Schep de aardbeien met de sappen op een schaal.
Verdeel er de rucola, sjalot en pijnboompitten over.
Besprenkel royaal mei extra vierge olijfolie en bestrooi met peper.

=====