

Aardbeiensause

Geschreven door Erwin - 07/01/2012 16:43

Ingredienten:

250 gram aardbeien

3 el basterdsuiker

1/2 sinaasappel

Bereidingswijze:

Snijd de aardbeien in stukjes en breng ze met de basterdsuiker en het sap van de sinaasappel zachtjes tegen de kook aan.

Laat ze 4 min. sudderen.

Wrijf ze vervolgens door een zeef of pureer ze en laat de saus afkoelen.

Heerlijk met ijs, pudding of yoghurt.

=====