

Aardbeienvla

Geschreven door Erwin - 22/02/2012 18:16

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

1/2 kg aardbeien,

3 dl water,

60 à 70 g suiker,

Citroensap,

3 blaadjes gelatine,

Eiwit of slagroom

Bereidingswijze:

De gelatine in ruim water weken.

Het water met de suiker aan de kook brengen en er de geweekte gelatine van het vuur af in oplossen.

De aardbeien goed wassen, van de kroontjes ontdoen en ze door een zeef wrijven.

Een paar aardbeien voor garnering achterhouden.

Het water met de opgeloste suiker en gelatine en wat citroensap naar smaak door de aardbeienpuree roeren.

Het mengsel onder af en toe omroeren laten afkoelen tot ze geleiachtig begint te worden.

De aardbeienvla dan in glazen of compotebakjes over doen en met stijfgeslagen eiwit of slagroom en enkele aardbeien garneren.

=====