

## Diversen, Aardbei

Geschreven door Erwin - 22/02/2012 16:14

---

Diverse gerechten waarin aardbeien zijn verwerkt.

=====

## Rijst met aardbeiensaus

Geschreven door Erwin - 22/02/2012 16:17

---

### Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

1/2 kg aardbeien,

250 g rijst,

1/2 l water,

Wat zout.

Suiker naar smaak,

Sap van 1/2 citroen,

Aardappelmeel

### Bereidingswijze:

De rijst wassen en opzetten met een 1/2 l water, waaraan wat zout is toegevoegd.

De rijst vlug aan de kook brengen en daarna zonder erin te roeren op een zacht vuur verder gaar en droog koken in 30 minuten.

De massa in een met koud water omgespoelde vorm overdoen en de rijst flink aandrukken.

Vervolgens de aardbeien goed wassen en van de kroontjes ontdoen.

Een aantal mooie, gave aardbeien voor garnering achterhouden.

De overige vruchten met heel weinig water opzetten en vlug gaarkoken.

De vruchten zeven, suiker en citroensap naar smaak toevoegen en het moes zonodig wat bijbinden met aangemengd aardappelmeel.

De pudding op een platte schaal storten en met de achtergehouden hele aardbeien garneren.

De aardbeiensaus er apart bij presenteren.

=====

## Aardbeiensoezen

Geschreven door Erwin - 22/02/2012 16:31

---

### Ingredienten:

500 g aardbeien,

1 1/2 dl water,

75 g bloem,

65 g boter,

3 eieren,

Wat zout,

1/4 l slagroom

poedersuiker

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 16 August, 2022, 05:19

---

### Bereidingswijze:

Het water met de boter en het zout aan de kook brengen.

Alle bloem tegelijk toevoegen en op het vuur flink roeren tot het deeg gelijkmatig en soepel is, loslaat van de pan en als één geheel samenhangt.

Van het vuur af één voor één de eieren toevoegen en telkens het deeg gelijkmatig roeren.

Het deeg moet zó dik zijn, dat het nog juist als een bal van de lepel kan vallen.

Het deeg in bergjes op een vetgemaakte bakplaat leggen en een tussenruimte laten van tenminste 4 cm.

De soezen in een vrij warme oven (200 graden) met veel onderwarmte gaar en goud bruin bakken.

De eerste 10 minuten de oven gesloten houden.

Als de soezen gaar zijn voelen ze heel licht aan.

De soezen opensnijden en vullen met de aardbeien (die van tevoren met suiker waren weggezet) en stijfgeklopte slagroom.

Het kapje er weer opzetten en bestrooien met poedersuiker.

Natuurlijk zijn ook o.a. frambozen, bessen, pruimen zeer geschikt.

=====

## Schuimomelet met aardbei

Geschreven door Erwin - 22/02/2012 19:26

---

### Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

1/2 kg aardbeien,

4 eieren,

Basterdsuiker,

Poedersuiker,

Zout,

Boter of margarine

### Bereidingswijze:

De aardbeien wassen, van de kroontjes ontdoen en met wat basterdsuiker vermengd wegzetten.

De eidooiers met ongeveer 25 g basterdsuiker schuimig roeren.

De eiwitten met wat zout stijfkloppen.

Het eiwit heel luchtig door de uitgeroerde dooiermassa scheppen.

Wat boter of margarine in een koekenpan smelten en hierin het eimengsel gieten.

De omelet op een zacht vuur stevig en aan de onderkant lichtbruin laten worden.

De omelet op een schotel laten glijden, de vruchten erop leggen en de omelet dichtslaan.

Het gerecht met poedersuiker bestrooien en onmiddellijk opdienen.

=====

## Roomrijst met aardbei en rabarber

Geschreven door Erwin - 22/02/2012 19:32

---

### Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

250 g aardbeien,

500 g rabarber,

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 16 August, 2022, 05:19

---

Suiker naar smaak,  
Aardappelmeel.

Voor de roomrijst:

80 g rijst,  
3/4 l melk,  
1/4 l koffieroom,  
Citroenschil,  
15 g custard,  
Zout,  
Suiker naar smaak

Bereidingswijze:

De melk aan de kook brengen en hierin de goed gewassen en uitgelekte rijst en iets zout strooien.  
De melk opnieuw aan de kook brengen, even omroeren en de rijst op een laag vuur zonder er verder in te roeren in ongeveer een uur gaarkoken.  
De custard met de koffieroom aanmengen en onder goed roeren bij de rijstpap schenken.  
Het geheel nog even laten doorkoken zodat het custardpoeder gelegenheid krijgt te binden.  
Suiker naar smaak toevoegen.  
Terwijl de rijst opstaat op de gewone manier rabarbermoes koken.  
De aardbeien wassen, van de kroontjes ontdoen en met suiker bestrooid wegzetten.  
De rabarber in coupes of in een glazen schaal overdoen.  
De rabarber: met een laag roomrijst bedekken.  
Het gerecht met de aardbeien garneren.

=====

## Aardbei-Rabarbersmoothie

Geschreven door Erwin - 30/04/2013 08:11

---

Ingrediënten:

Voor ongeveer 1 liter  
500 g rabarber  
200 ml water  
50 g suiker  
500 g aardbeien  
Rasp en sap van 2 citroenen

Bereidingswijze:

Was de rabarber schoon en snijd deze in stukjes van twee centimeter.  
Doe de rabarber in een pan met het water en de suiker en breng het aan de kook.  
Draai het vuur lager en laat het mengsel, met het deksel op de pan, een kwartier zachtjes pruttelen.  
Voeg dan de schoongemaakte aardbeien toe en verwarm die drie minuten mee.  
Haal de pan van het vuur en laat het mengsel volledig afkoelen.  
Giet het mengsel in een blender of keukenmachine, voeg de rasp het sap van de citroenen toe en pureer tot een gladde massa.  
Voeg eventueel nog wat water toe als u het drankje wat te dik vindt.  
Bewaar dit heerlijke drankje in de koelkast en serveer het koud.

=====

## Cava-Sangna met aardbeien

Geschreven door Erwin - 17/08/2013 08:04

---

### Ingredienten:

6 glazen  
Blaadjes van een paar takjes verse munt  
1 fles Cava (750 ml), gekoeld  
250 ml witte druivensap, gekoeld  
75 ml sinaasappellikeur zoals Grand Marnier of Cointreau  
1 50 g verse aardbeien, gehalveerd  
Ijsblokjes

### Bereidingswijze:

Kneus de muntblaadjes met een houten lepel tegen de wand van een grote, glazen kan.  
Giet de Cava erbij en voeg druivensap, likeur en aardbeien toe.  
Doe de ijsblokjes erin en dien direct op.

=====

## Panna cotta met aardbeien

Geschreven door Erwin - 06/04/2014 10:48

---

### Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.  
3 blaadjes gelatine  
400 ml slagroom  
50 g suiker + 2 eetlepels  
2 zakjes vanillesuiker  
250 g aardbeien, in partjes

4 puddingvormpjes of souffléschaaltjes, dun ingevet met olie

### Bereidingswijze:

Week de gelatine 5 minuten in koud water.  
Verwarm 200 ml slagroom met de suiker en vanillesuiker 3-5 minuten op zacht vuur.  
Knijp de gelatine goed uit en los de blaadjes al roerend op in de warme room.  
Laat dit mengsel afkoelen tot het geleïchtig wordt in circa 30 minuten.  
Klop de resterende stijf en spatel de room luchtig door de roomgelei.  
Schenk roommengsel in de vormpjes en laat de panna cotta in de koelkast in 1 uur opstijven.  
Houd wat aardbeipartjes achter voor de garnering en pureer de rest met 2 eetlepels suiker tot een gladde saus.  
Voeg zo nodig wat water toe.  
Stort de Panna cotta op borden en garneer met aardbeiensaus en aardbeienpartjes.

=====

## Gegrilde biefstuk met aardbeichutney

Geschreven door Erwin - 29/05/2014 15:03

---

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 16 August, 2022, 05:19

---

### Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

500 g aardbeien, in stukjes

1 kleine rode ui, fijngesnipperd

125 ml wittewijnazijn

150 g suiker

3 el rozijnen

1/2 tl gemalen kaneel

2 takjes tijm

4 biefstukken

2 el olijfolie

### Extra nodig:

1 schone jam- of weckpot

### Bereidingswijze:

Doe de aardbei, ui, azijn, suiker, rozijnen, kaneel en een snuf zout in een pan met dikke bodem.

Ris de blaadjes van de takjes tijm boven de pan en breng het geheel aan de kook.

Draai het vuur laag en laat de chutney zonder deksel in 25-30 minuten zachtjes tot jamdikte inkoken.

Roer af en toe.

Schep de warme chutney in een pot, sluit de pot en laat omgekeerd 15 minuten afkoelen.

Keer de pot weer en laat verder afkoelen.

Verhit de grillpan.

Bestrijk de biefstukken met de olie en bestrooi met zout en peper.

Gril de biefstukken in 2 minuten per kant bruin en rosé en mals.

Leg de biefstukken op 4 borden en schep er wat aardbeichutney bij.

---

## Spekpannenkoek met aardbei

Geschreven door Erwin - 29/05/2014 15:08

---

### Ingredienten:

ca. 75 ml zonnebloemolie

200 g gerookt ontbijtspek

200 g volkoren pannenkoekenmeel

1 ei

ca. 400-450 ml halfvolle melk

6 bolletjes stengember op siroop (potje), in plakjes

250 g aardbeien

Poedersuiker

### Bereidingswijze:

Verhit in een koekepan een beetje olie.

Bak het spek krokant uit.

Strooi de bloem in een kom.

Voeg het ei en langzaam kloppend de melk toe.

Klop tot een glad beslag.

Neem het spek uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.

Verhit steeds een beetje olie in 1 of 2 koekenpannen.

Schep er een lepel beslag in.

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 16 August, 2022, 05:19

---

Leg wat spek en plakjes gember in het beslag.

Bak de pannenkoeken aan beide kanten goudbruin en gaar.

Maak intussen de aardbeien schoon en snijd ze in stukjes.

Schep de aardbeien om met 2-3 el gembersiroop.

Leg de pannenkoeken op een schaal.

Schep aan tafel wat gemarineerde aardbeien op de pannenkoek en bestrooi met poedersuiker.

---

## Spekjessalade met aardbeidressing

Geschreven door Erwin - 29/05/2014 15:09

---

### Ingredienten:

1 el pijnboompitten

6 el olijfolie

250 g gerookte spekblokjes

1 rode ui, in fijne ringen

150 g aardbeien

1 el poedersuiker

1 el witte balsamicoazijn

75 g rucola slamelange

1 ciabatta, voor erbij

### Extra nodig:

Staafmixer

### Bereidingswijze:

Rooster in een droge koekenpan de pijnboompitten goudbruin en schud ze op een bord.

Verhit 2 el olie in de koekenpan en bak de spekblokjes krokant uit.

Pureer met de staafmixer de helft van de aardbeien met de poedersuiker.

Voeg de balsamicoazijn en de resterende olijfolie toe en pureer tot een dressing.

Voeg zout en peper naar smaak toe.

Maak de rest van de aardbeien schoon en halveer ze of snijd ze in kwarten.

Verdeel de slamelange over 4 borden.

Leg er de uiringen, aardbeien en spekjes op.

Besprenkel de salades met de dressing en bestrooi met de pijnboompitten.

Serveer met ciabatta.

---

## Aardbei-muntshake

Geschreven door Erwin - 29/05/2014 15:10

---

### Ingredienten:

8 bollen aardbeienroomijs

400 ml volle melk of drinkyoghurt aardbei

250 g aardbeien, in stukjes

3 el munt.

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 16 August, 2022, 05:19

---

Extra nodig:

Staafmixer of blender

Bereidingswijze:

Pureer het ijs met de melk, 200 g aardbeien en de munt in de blender of in een maatbeker met de staafmixer tot een romige shake.

Schenk de shake in twee hoge glazen en steek er een rietje in.

Garneer met de rest van de aardbeien en eventueel nog wat munt.

=====

## Aardbeienpizza

Geschreven door Erwin - 20/06/2015 07:47

---

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

1 Kant en klare pizzabodem, koelvers

1/2 bol mozzarella in stukjes gescheurd

100gr zachte geitenkaas, verkruimeld

150 gr aardbeien, schoongemaakt en in plakjes gesneden

50 gr rucola

25 gr Parmezaanse kaas in flinters

45 ml olijfolie

Zwarte peper, versgemalen

Bereidingswijze:

Verhit de oven voor op 230 graden (of hoger als dat mogelijk is).

Verdeel de mozzarella en geitenkaas over de pizzabodem en bak de pizza in de oven in circa 8 minuten goudbruin.

Neem de pizza uit de oven en verdeel de aardbeien, rucola en Parmezaanse kaas erover.

Bedruppel de pizza met de olijfolie, voeg wat gemalen peper toe en serveer in punten.

=====

## Aardbeien granita

Geschreven door Erwin - 28/09/2017 20:26

---

Ingredienten:

Bestemd voor 6 personen.

500gr aardbeien

45gr suiker

125ml water

Bereidingswijze:

Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en snijd ze in stukjes.

Doe de aardbeien en de suiker in een ondiepe roestvrijstalen of glazen bak of schaal en zet het mengsel gedurende één tot vier uur op kamertemperatuur weg.

Plaats de bak of schaal een uur in de diepvriezer.

Pureer de aardbeien in een blender met het water.

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 16 August, 2022, 05:19

---

Proef en voeg eventueel vers citroensap toe of munt.

Zet de bak 30 minuten terug in de diepvriezer.

Als het mengsel begint te bevriezen, schraapt u met een vork de bevroren puree van de randen af en roert u deze naar het midden.

Controleer de granita om de 30 minuten en schraap opnieuw als voorheen, zo nodig met een beetje meer kracht als het mengsel verhardt.

Het mengsel moet ongeveer 2 uur in de vriezer staan en het schrapen moet steeds herhaald worden.

Heerlijke verkoeling op warme dagen

=====