

Aardbeisoep

Geschreven door Erwin - 29/12/2011 16:15

Ingredienten:

750 gram aardbeien

65 gram poedersuiker

1 tot 2 theelepels balsamicoazijn

125 ml slagroom

Takjes citroenmelisse

Bereidingswijze:

Maak de aardbeien schoon, verwijder de kroontjes en pureer 600 gram van de aardbeien.

Roer de suiker en het azijn erdoor. Laat 2 uur staan, af en toe roeren, tot de suiker is opgelost.

Snij 150 gram aardbeien in stukjes. Klop de slagroom lobbij met wat suiker (volgens aanwijzingen verpakking).

Schenk de soep in kommen, leg plakjes aardbei in de soep, wat geklopte slagroom in het midden en garneer met een takje citroenmelisse.

=====

Aardbeiensoep

Geschreven door Erwin - 20/06/2015 07:48

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

500 gr aardbeien, schoongemaakt

350 ml witte druivensap

1/2 vanillestokje, in de lengte opengesneden en merg eruit

1 grote rijpe perzik of nectarine, schoongemaakt en in partjes

3 passievruchten, gehalveerd en pulp eruit

4 kleine bolletjes vanille-ijs.

Bereidingswijze:

Pureer 3/4 van de aardbeien met het druivensap en de vanillemerg.

Laat de soep in de koelkast goed koelen.

Schenk de soep in 4 borden.

Snij de overige aardbeien in stukjes.

Schep de stukjes aardbei en perzikpartjes in de soep.

Leg er een bolletje vanille-ijs op en schep er wat passievruchtenpulp overheen.

=====