

26-3-2019

---

Kookavond

## Crème van aardbeien met basilicum

Nodig:

- Mousse: 300 gr aardbeien, sap van 1 citroen, 300 gr room, theelepel olijfolie, 100 gr poedersuiker.
- Garnituur: 300 gr verse aardbeien, 8 blaadjes basilicum, sap van 1 citroen

Zo maak je het:

- Mix de aardbeien met het citroensap, de suiker en wat olijfolie (steek ze door fijne zeef)
- Voeg er de room aan toe.
- Giet ze in een spuitfles en zet deze goed koel.
- Draai 2 gasvullingen erop.
- Snij de aardbeien voor het garnituur in stukjes.
- Snij de basilicum en meng alles met wat citroen.
- Plaats het garnituur onderaan in een glas en spuit er de mousse van aardbeien op en werk af met wat versnipperde basilicum.