Rozenhof

Recepten

-BALSAMICO-AARDBEIEN

Pers: 6

Tijd: 80 minuten

Ingredienten

500 gr aardbeien
60 ml balsamicoazijn van goede kwaliteit
2 el basterdsuiker
2 ti citroensap
1/4 kopje muntblaadjes, fijngehakt

Nagerecht

Vooral zomers is het heerlijk aardbeien als volgt te bereiden, aardbeien zijn dan volop te krijgen. Neem het liefst aardbeien van de 'koude grond' of in ieder geval Nederlands fruit, in het voorjaar of vroege zomermaanden op hun best. Uiteraard het hele jaar door te maken, maar 's winters komen ze van heel ver weg en zijn vaak groot. Hard maar smakeloos. Ook zomers is verse munt op z'n best. Gedroogde munt? Niet doen! Verse munt is er het hele jaar door, vooral bij de Turkse winkels te krijgen. Als je over houdt: gebruik de rest voor muntthee.

Een tweede tip is om de allerbeste balsamicoazijn te gebruiken die je hebt, of speciaal gaat kopen. Eigenlijk het liefst een flesje (250 ml) van meer dan € 10,- als je het vinden kan. Meestal zal dit alleen bij speciaal zaken te vinden zijn. Hoe beter de azijn, hoe lekkerder het dessert.

In Italië neemt men de beste azijn, soms wel meer dan € 250,- per flesje, en giet men een paar druppels op vanille ijs en eet dit dan op! Verrukkelijk.

Bereiding

1. Maak de aardbeien schoon en halveer ze. Doe de gehalveerde aardbeien in een glazen schaal.
2. Verhit in een kleine pan de balsamicoazijn, de basterdsuiker en het citroensap (niet laten koken!) en roer alles goed door elkaar.
3. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Schenk de warme marinade over de aardbeien, strooi de muntblaadjes erover en schud even om.
4. Bedek de aardbeien met folie en laat ze in de koelkast minstens 1 uur intrekken. Ze smaken heerlijk met vanille-ijs.