

Flensje met gemarineerde aardbeien en yoghurt ijs

Datum:	19-09-2005
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Richard Hovens
Aantal personen:	6

Ingrediënten:

- 1 limoen
- 3 eetlepels Grand Marnier (slijter)
- 4 eetlepels poedersuiker (250 g)
- 500 g aardbeien
- 1 zakje amandelschaafsel
- 75 g roomboter
- 10 g bloem
- 1 theelepel zout
- 2 eieren (M)
- 1/4 liter melk
- 1 liter slagroomijs
- slagroom

Bereidingswijze:

In dit recept gaat men er vanuit dat u yoghurt ijs kant-en-klaar koopt. Het is natuurlijk leuker en lekkerder als u het ijs zelf bereid.

Limoen schoonboenen en groen schil er af raspen. Limoen uitpersen. In kom limoensap, limoenrasp, likeur en 3 eetlepels poedersuiker door elkaar roeren. Aardbeien voorzichtig wassen, kroontjes verwijderen en aardbeien in vieren snijden. Aardbeien door limoenmarinade scheppen en minstens 1 uur laten staan. Amandelen grof hakken. In koekenpan 50 g boter smelten. In kom bloem, zout, eieren en melk met garde tot glad beslag kloppen. Gesmolten boter erdoor roeren. Beslag 1 uur laten staan.

Amandelen door beslag roeren. In koekenpan restje boter verhitten. 1/6 deel van beslag over panbodem laten uitvloeien en flensje bakken tot bovenkant droog is, flensje keren en ook onderkant goudbruin bakken. Op bord laten glijden en onder aluminiumfolie warm houden. Op zelfde manier nog 5 flensjes bakken. 4 flensjes op zes borden leggen. In midden 3 bolletjes ijs scheppen en aardbeien met marinade erover verdelen. Bestuiven met rest van poedersuiker en toef slagroom erop spuiten.