

Aardbeien Romanoff

Datum: 20-04-2009
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Aardbeienijs:
- 800 g aardbeien
- 240 g suiker
- 2 dl water
- 1 citroen
- 0,8 dl aardbeienlikeur

Saus:
- 3 dl slagroom
- 1,5 citroen
- 3 sinaasappelen
- flesje aardbeiensaus (teo)
- fraise de bois (likeur) of crème de cassis

Garnering:
- 4 bakjes aardbeien
- poedersuiker
- 1 bosje citroenmelisse of mint

Bereidingswijze:

Aardbeienijs:

Maak een suikerstroop door de suiker met het water aan de kook te brengen. Laat ca. 5 minuten pruttelen tot de suiker is opgelost. Maak de aardbeien schoon. Pureer ze in de keukenmachine en wrijf de puree door een fijne zeef. Voeg de puree bij de suikerstroop en roer er de aardbeienlikeur door. Breng het geheel op smaak met citroensap. Koel het geheel eerst voor in de diepvries en draai daarna in de ijsmachine.

Saus:

De slagroom half opslaan. De citroen en de sinaasappelen uitpersen en het sap met de aardbeiensaus en de likeur door de room spatelen.

Garnering:

De aardbeien wassen, het kroontje wel laten zitten en daarna elke aardbei (in lengte richting) doormidden snijden. De doorgesneden aardbeien rondom op het bord leggen. In het midden van het bord een bol aardbeienijs leggen en hierover de saus doen. Tenslotte poedersuiker over de aarbeien strooien en afgarneren met een takje citroenmelisse (of mint).