



FrissFruit Bite

Nagerecht. 2 personen. Bereiding ca. 10 minuten



Benodigheden

250 gram aardbeien
2 takjes basilicum
2 eetlepels boter of margarine
2 eetlepels suiker
½ dl vruchtensap (bijv. aardbeien- of sinaasappelsap)
1 eetlepel balsamico-azijn
50 gram blauwe bessen
2 bolletjes vanille-ijs of half stijf geslagen room

Bereiden FrissFruit Bite

- Was de aardbeien in koud water en verwijder de kroontjes.
- Hou de topjes van de takjes basilicum achter voor garnering scheur de rest van de blaadjes in reepjes.
- Verhit de boter of margarine in een koekenpan of wok.
- Bak de aardbeien kort onder voortdurend voorzichtig omscheppen.
- Schep de suiker erdoor.
- Blus de aardbeien af met het vruchtensap en de azijn en laat het vocht heel even inkoken tot een licht stroperige saus.
- Neem de pan van het vuur.
- Schep de blauwe bessen er snel door.
- Doe het fruit met de saus over in mooie diepe borden.
- Schep er een bolletje ijs op of serveer met half stijf geslagen room.
- Strooi de basilicumreepjes over het fruit en garneer met de topjes van de takjes basilicum.

Tip

Roerbak voor een verrassende extra bite rode peperbesjes mee.

Bijzonderheden

Hoeveelheid fruit p.p.: circa 150 gram (exclusief vruchtensap)