

“Food for Thought” dinsdag 4 juni 2019  
Locatie: keukentafel Hansink & De Looper

**Recept Aardbeientiramisu op eigen wijze**  
(8 personen)

250 gram mascarpone  
125 ml verse slagroom  
1 pond aardbeien  
Plus nog 10 aardbeien extra gepureerd met wat poedersuiker  
16 lange vingers in stukjes  
2 kopjes espresso koffie  
Poedersuiker  
Balsamico azijn

Dessertglazen

Bereiding:

Klop de slagroom lobbijg en meng deze door de mascarpone. Voeg 3 eetlepels gepureerde en gesuikerde aardbeien en klop dit er doorheen (even proeven). Maak de aardbeien schoon. Houd een aantal aardbeien achter voor de garnering. De overige aardbeien in kleine partjes snijden en in een schaal mengen met twee eetlepels balsamico azijn en bestrooien met poedersuiker en een beetje peper. Dit 10 minuten laten staan en dan de aardbeien laten uitlekken en toevoegen aan het mascarpone/slagroom mengsel. Verkruimel in ieder dessertglas 1,5 lange vingers en schep hierop twee tot drie theelepels espresso koffie. Schep hierop een aantal eetlepels van het mascarpone mengsel. Garneer met de overgebleven aardbeien en met wat stukjes lange vingers.

Eet smakelijk, Margreet en Anne