

## Aardbeienmousse met aardbeien coulis

### Aardbeien met chocolade

#### Ingrediënten

- 6 eieren
- 200gr witte suiker
- peper
- 8 gelatineblaadjes
- 400gr aardbeien
- 1dl Grand Marnier
- 1 limoen
- 100gr poedersuiker
- 300gr room
- zout (snuifje)
- verse munt

#### Bereiding:

- Spoel de aardbeien af onder stromend water en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Verwijder dan pas de kroontjes
- Pureer de aardbeien met het citroensap, de poedersuiker, enkele blaadjes munt en een snuifje peper.
- Scheid het eigeel van het eiwit.

- Klop het eigeel en de suiker los in een kom tot je een gladde en dikke massa krijgt.
- Leg de gelatineblaadjes in koud water voor +/-5min
- Gelatineblaadjes uitknippen en oplossen in de Grand Marnier op lage temperatuur.
- Voeg het mengsel van gelatine en Grand Marnier voorzichtig bij het eimengsel en laat het even rusten
- Roer er vervolgens de aardbeienpuree onder.
- Klop de room op tot een gladde en dikke massa.
- Klop het eiwit stijf met een snufje zout en voeg er de mousse aan toe.
- Doe het geheel in een geschikte kom, dek deze af met vershoudfolie en laat de mousse minstens drie uur opstijven in de koelkast.

Maak mooie moussebolletjes met een lepel en decoreer ze volgens wens.

Moussebolletjes uitlepelen

Om mooie gelijkvormige bolletjes te krijgen, dompel je de lepel eerst in warm water.

Aardbeien met chocolade dressing

250gr aardbeien (gespoeld)

½ limoen (geraspte schil)

50gr fondantchocolade

1/2tl suiker

mespuntje cayennepeper

## Bereiding

- 1- Vermeng de geraspte limoenschil met de suiker
- 2 -Smelt de chocolade au bain-marie en roer er een mespuntje cayennepeper door.
- 3 -leg een vel bakpapier in een serveerschaal
- 4 -Dop de aardbeien voor  $\frac{3}{4}$  in de gesmolten chocolade
- 5 -Bestrooi ze met het suikermengsel en laat afkoelen in de ijskast op het bakpapier

### Aardbeien met chocolade



## Aardbeien coulis

- 250gr aardbeien
- 1 el poedersuiker
- 8 basilicum blaadjes
- 2kl citroensap

## Bereiding

1 - Spoel de aardbeien af onder stromend water en laat ze uitlekken op keukenpapier..

2 -Spoel het basilicum en laat goed uitlekken.

3 -Doe de aardbeien samen met 8 blaadjes basilicum en de poedersuiker in de blender en mix

fijn.

4- Breng op smaak met het citroensap.

