

RABARBERSOEP AARDBEI CITROENSORBET



Phille

Nodig

Citroensorbet

500 gr aardbeien

200 gr suiker

2 stengels citroengras

10 cl monbazillac

Water

1000 gr rabarber

2 vanillestok

2 citroenen

2 kaneelstokken

Muntblaadjes

2 eieren

Scheut citroenjenever

Bereiding

Soep

Schil de rabarber en snij door.

Doe in een kookpot met water en monbazillac.

Kook en voeg suiker toe.

Doe er citroen zestes en sap in.

Voeg de doorgesneden vanillestokken bij, de gebroken citroengras stengels.

Laat afkoelen en zeef.

Gesuikerde muntblaadjes

Spoel de blaadjes.

Klop eiwit op tot licht schuimig.

Bedek hiermee de blaadjes langs beide kanten.

Leg ze in een schaal met suiker en bestrooi ze ook.

Doe dit zo lang mogelijk op voorhand.

Presentatie

Snij de aardbeien. Doe een scheut jenever bij het soepje.

Leg de aardbeien in een soepbord, doe de soep erover, de sorbet erop en leg een blaadje munt erbij.