

VANILLEMASCARPONE MET AARDBEIEN

INGREDIËNTEN

- 1 vanillestok
- AARDBEIEN 1 PER PERSOON
- 200 ml room (40% vol)
- 4 el kristalsuiker
- 250 g mascarpone
- 1 klontje Solo Wikkel
- 1 bosje basilicum

4

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd het vanillestokje overlangs open en schraap het merg eruit.
2. Doe de room in een mengkom en voeg er 2 eetlepels suiker en het vanillemerg aan toe. Meng alles goed door elkaar met een spatel. Voeg de mascarpone toe en roer alles tot een gladde, romige massa. Verdeel de crème over 4 dessertglaasjes en laat een uurtje opstijven in de koelkast.
3. Was de aardbeien en snijd ze middendoor met het groen nog aan,
4. Neem de glaasjes vanillemascarpone uit de koelkast en leg er de aarbei op met een blaadje basilicum,