

Warme aardbeien met peper

Tijdsduur totale maaltijd: 25 minuten

Op de bbq: 8 minuten

Materiaal:

Aluminiumfolie

Koperdraadborstel

Voor 12 personen:

1500 gram verse rijpe
aardbeien

(bewaars de minder goede
voor de siroop)

3 dl grandmaniersiroop

5 dl half geslagen room

2 eetlepels zachte groene
pepers

(ingelegd in pekelnat)

1/2 borrelglasje anisette

1 eetlepel arachideolie



Bereidingswijze

Was de aardbeien in ruim koud water en ontdoe ze van het kroontje. Leg de aardbeien op een keukendoek en dep ze voorzichtig droog. Voeg aan de grandmaniersiroop 200 gram aardbeien toe en kook ze tot moes, zodat er een rode saus ontstaat. Gebruik 1 dl siroop voor de saus en zet deze in de koelkast om af te koelen. Houd de rest van de siroop warm.

Klop de afgekoelde aardbeiersiroop door de half geslagen room. Voeg de peperkorrels en een scheutje anisette toe. Zet de peper-aardbeienroom in de koelkast. Maak de grill goed schoon met de koperdraadborstel en vet hem licht in met de arachideolie.

Verwarm de grill voor op halfhoge stand. Doop de aardbeien in de aardbeiersiroop, laat ze goed uitlekken en grill ze zachtjes. Verdeel de aardbeien over de borden en giet er een beetje aardbeiersiroop overheen. Serveer de room apart, vork erbij, aardbeitje prikken, door de room halen

– tja, wat wil je nog meer...

Tips:

- Een droge champagne smaakt er heerlijk bij.
- Was de aardbeien mét kroontje, anders worden ze waterig.
- Als je grilt op een briketten-bbq na het hoofdgerecht, geef de bbq dan iets minder zuurstof ; zo staat deze voor dit gerecht op halfhoge stand.
- Arachideolie is neutraal en heel geschikt voor dit nagerecht.
- Maak dit gerecht in het aardbeienzeizoen, dan zijn de aardbeien lekker zoet! Aardbeien buiten het aardbeienzeizoen zijn altijd te duur en hebben nooit de smaak van koudegrond aardbeien.

(Uit MAN achter de barbecue ISBN 978 90 4390 997 6)