

# Aardbeien room coupe



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop  
+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

<b>Groep</b>	Nagerechten	
<b>Seizoen</b>	Zomer	
<b>Keuken</b>	Amerikaans	<b>Lekker met</b>
<b>Beoordeling</b>	5 sterren	

## Ingrediënten

250 gram	Aardbeien
1 eetlepel(s)	Passievruchtpuree
1,5 theelepel	Pectine
100 gram	Suiker
3 dl	Slagroom

## Voorbereiding

Meng de suiker grondig met de pectine.  
Breng de slagroom aan de kook met de passievrucht puree.  
Voeg lepel voor lepel het suiker-pectine mengsel toe.  
Laat twee minuten koken, ef en toe roeren.  
Snij de aardbeien in kleine stukjes en verdeel over vier coupe glazen. Schenk het roommengsel er over heen, dek de glazen af en zet ze minimaal 1 uur in de koelkast.

## Bereiding

Garneer de coupe eventueel met verse aardbeien, slagroom of een ijskoekje.

### Wist u dat ...

De aardbeien kunnen vervangen worden door of gecombineerd worden met allerlei soorten rood fruit zoals bramen en frambozen of blauwe bessen.