

Recepten

Recepten



Inhoudsopgave.

- 1. Aardbeien in een chocolade jasje**
- 2. Aardbeiencake**
- 3. Aardbeienshake**
- 4. Aardbeien ... weetjes**
- 5. Aardbeiencrumble met vanille-ijs**
- 6. Aardbeiensoep**
- 7. Tiramisu met aardbeien**
- 8. Aardbeienvruchtenbowl**
- 9. Aardbeienmilkshake**
- 10. Aardbeientompoezen**
- 11. Aardbeien-yoghurt ijs**
- 12. Aardbeien sorbet ijs**
- 13. Aardbeienmuffins**
- 14. Aardbeien-mango margaritas**
- 15. Aardbeienijs cake**
- 16. Kwark met aardbeien**
- 17. Gevulde perziken met aardbeiensaus**



Aardbeien in een chocolade jasje!

Ingrediënten:

- 100 gram chocolade (melk, wit of puur)
- 1 bakje aardbeien
- geraspte kokos

Bereiden:

Smelt de chocolade au bain marie of in de magnetron.

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes.

Haal de aardbeien door de chocolade en dip ze daarna in de kokos.

Bewaar ze in de koelkast voordat ze geserveerd worden.



**Zomerkoninkjes zijn het lekkerst in de zomer,
omdat dan de aardbeien lekker zoet zijn!**

Recepten



Aardbeiencake

Ingrediënten (circa 12 personen):

- 250 gram zachte boter + boter voor in vetten
- 200 gram gestampte muisjes
- 6 eieren
- 250 gram cakemeel
- 2 dl. slagroom
- 500 gram aardbeien
- 200 gram poedersuiker

Bereiden:

Verwarm de oven voor op 175 °C (hetelucht 160 °C). Vet de vorm in. Klop de boter met de muisjes in ca. 5 minuten tot een wit, luchtig mengsel. Klop de eieren 1 voor 1 erdoor. Zeef het cakemeel erboven en spatel het voorzichtig erdoor. Doe het beslag in de vorm. Bak de cake middenin de oven in ca. 60 minuten gaar en goudbruin. Haal de cake uit de vorm en laat hem op een rooster afkoelen. Klop de slagroom stijf. Snijd de cake in 2 lagen en bestrijk de snijvlakken met slagroom.

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Snijd de helft van de aardbeien in plakjes en verdeel ze over de met slagroom bestreken cakelagen. Zet de cakelagen weer op elkaar. Roer de poedersuiker met 6 eetlepels water tot een stevig glazuur. Schenk het glazuur over de cake en laat het in ca. 10 minuten uitharden. Leg de rest van de aardbeien in het midden van de cake.



Aardbeien- shake

Een eenvoudig en snel te bereiden toetje en lekkernij voor bij kinderfeestjes ...

Ingrediënten:

- 150 gram aardbeien
- 15 gram suiker
- 2 bolletjes vanille ijs
- 2 dl melk (halfvol)

Bereiding:

Mix alle ingrediënten in een blender of shaker tot er een mooi, rose shake ontstaat. Serveren in ijsgekoelde glazen.

Afwerken met een aardbei en een paar blaadjes munt!



Tip:

Gebruik in plaats van het ijs, magere yoghurt en in plaats van suiker, wat zoetstof naar smaak voor een lichtere en gezondere variant.

Deze verrukkelijke aardbeien shake is heerlijk als zomers ontbijt, als lunch of als gezond tussendoortje op elk ogenblik van de dag.



Aardbeien ... weetjes!

● **Fris & Fruitig!**

Leg op een beetje veldsla plakjes Brie kaas en aardbei.
Besprenkel de salade met olijfolie en Balsamico azijn en
strooi er peper en zout over! Een verrassende combinatie!
Peper en enkele druppels Balsamico azijn versterken het
aroma van de aardbei!

● **Lekker Ouderwets!**

Een beschuitje volgeladen met overheerlijke **Dings- of
Brookberries** aardbeien ...

Misschien een toefje slagroom erop voor de liefhebbers!

Recepten



Aardbeien crumble met vanille-ijs!

Ingrediënten:

- 500 gram aardbeien
- 2 eetlepels rietsuiker
- 1 vanillestokje
- 8 countrykoekjes
- ½ liter roomijs-vanille



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de aardbeien in grove stukken en schep ze om met de rietsuiker. Snijd met een scherp mes het vanillestokje in de lengte door-midden en schraap met de punt van het mes het merg eruit. Roer dit door de aardbeien e shcep het geheel in een ingevette ovenschaal. Verkruimel de koekjes grof en strooi ze over de aardbeien.



Bak de aardbeien crumble 20m minuten in de hete oven. Serveer direct met een bolletje vanille-ijs!



Aardbeiensoep

Voor: 4 personen

Ingrediënten:

1 doosje aardbeien (500 g), 50 g witte basterdsuiker, 1 dl droge witte wijn, 150 g mascarpone (cup à 250g, Polenghi), 2 eetlepels gembernat (uit potje gember), 1½ eetlepel bakgember (potje à 250 g, AH), 4 toefjes verse munt, keukenmachine, ijsbolletjestang.



Voorbereiden:

Aardbeien wassen en kroontjes verwijderen. Basterdsuiker en wijn samen met 400 g aardbeien in keukenmachine pureren. Aardbeiensoep ca. 1 uur afgedekt in koelkast zetten. Intussen mascarpone met gembernat loskloppen. Gehakte gember erdoor mengen. Tot gebruik afgedekt in koelkast laten afkoelen.



Bereiden:

Rest van aardbeien in vieren snijden. Aardbeiensoep over vier diepe borden verdelen. Ijsbolletjestang in heet water dompelen. Met warme ijschep 1 mooi bolletje gember-mascarpone in midden van elk bord soep scheppen. Soep garneren met halve aardbeien en toefjes munt.



Miramisu met met aardbeien!

4 personen | Eenvoudig en snel.
De aardbeien en slagroom maken het luchtig.

Ingrediënten:

- | | |
|---------------------------------|---------------------|
| * 300 gram aardbeien | * 25 cl room |
| * 1 vanillestokje | * 250 gr mascarpone |
| * 18 lange vingers of boudoiers | * 4 eidooiers |
| * 20 cl aardbeienlikeur | * 100 gr suiker |



Bereiding:

Snij de vanillepeul in de lengte in twee en schraap het binnenste van de peul leeg (deze kleine zwarte spikkeltjes zijn de graantjes). Voeg deze graantjes toe aan de room en laat dit rusten in de koelkast.

Spoel de aardbeien af, verwijder het staartje en snij ze in 2.

Scheid de eiwitten van de dooiers. Klop nu de dooiers goed op met de suiker en voeg hier dan de mascarpone aan toe.



Laat dit 20 minuten rusten in de koelkast.

Haal de room uit de koelkast en klop ze op tot slagroom. Spatel hier nu voorzichtig het mengsel dooiers-mascarpone onder.

Leng de likeur aan met een beetje water en dompel hier eventjes de lange vingers in.

Zorg ervoor dat ze niet volledig doordrenkt worden.

Bedek de bodem van een schotel met de koekjes, giet hierover een laagje slagroom en dan een laagje aardbeien.

Herhaal deze volgorde en eindig met een laag slagroom.



Laat dit nu 4 uur rusten in de koelkast.

Versier net voor het opdienen met nog enkele aardbeien.



Aardbeien- vruchtenbowl

(10-12 personen)

- 1 (water)meloen
- 500 g aardbeien (gehalveerd)
- 250 g frambozen
- 250 g rode druiven (gehalveerd en ontpit)
- 1 stevige appel (granny smith)
- scheutje vruchtenlikeur (fraises des bois of crème de cassis)
- 1/2 l blik ananas of verse ananas in stukjes
- 2 flessen sprankelende witte wijn
- 1 l koolzuurhoudend water
- muntblaadjes als garnering
- evt. ijsblokjes



Voor een niet alcoholische bowl vervang je wijn door druivensap aangevuld met koolzuurhoudend water. Maak het fruit schoon, en snij het klein. Doe alles in een grote (glazen) schaal. Voeg likeur, wijn of sap en koolzuurhoudend



Aardbeien Milkshake

(4 personen)

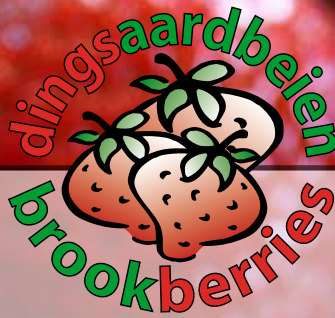
- 500 gram aardbeien
- 60 gram witte basterdsuiker
- 1 el citroensap
- 1/2 l vanille-ijs
- 2 dl koude melk



Was de aardbeien en maak ze schoon. Doe ze in de blender met het suiker en de citroensap of mix ze fijn met de (staaf)mixer.



Voeg het ijs toe en meng het erdoor. Voeg dan de melk toe. Verdeel de milkshake over 4 hoge glazen.



Aardbeien Tompoezen

(4 stuks)

4 plakjes bladerdeeg
250 g aardbeien
250 ml slagroom
1 a 2 el suiker (voor de slagroom)
poedersuiker



Snijd de ontdooide plakjes bladerdeeg doormidden zodat rechthoeken ontstaan. Leg ze op een ingevette bakplaat en prik er gaatjes in met een vork. Laat ze in de voorverwarmde oven op 200°C ongeveer 10 minuten bakken tot ze bruin zijn.



Laat ze afkoelen. Sla de slagroom stijf met de suiker. Maak de aardbeien schoon en halveer ze. Bedek een gebakken bladerdeegvorm met slagroom, en met aardbeien leg er weer bladerdeeg op en bestrooi ze voor het opdienen met poedersuiker.



Aardbeien Yoghurt IJs

(4 personen)

500 g aardbeien
sap van 1 sinaasappel
300 ml yoghurt
200 ml slagroom
100 g witte basterdsuiker



Bewaar een paar mooie aardbeien als garnering.
Maak de aardbeien schoon en pureer ze. Voeg citroensap,
suiker en yoghurt toe. Klop de slagroom bijna stijf en
schep deze voorzichtig door het aardbeienmengsel.
Doe alles over in een plastic doos of schaal en plaats deze
in de diepvries.



Na een half uur goed doorscheppen en na een uur weer.
Het ijs is klaar na 3 uur in de diepvries.



Aardbeien Sorbet IJs

(4 personen)



- 500 gram aardbeien
- 1 eetlepel citroensap
- 100 gram suiker
- 1 dl water

Verwarm water, citroensap en suiker en roer dit tot de suiker gesmolten is en een stroperige massa ontstaat. Laat even afkoelen.

Maak de aardbeien schoon en pureer ze. Meng de puree met het stroopmengsel.



Doe dit in een plastic doos of schaal en zet het in de diepvries. Na een half uur en een uur goed doorscheppen. Na drie uur in de diepvries is het ijs klaar.



Aardbeien Muffins

(12-18 stuks)

500 g bloem

150 g suiker

1 tl bakpoeder

3/4 tl kaneel

1/2 tl zout

350 g aardbeien (gewassen en schoongemaakt in stukjes)

muffin bakvorm of papieren cakevormpjes

225 ml karnemelk

75 g boter

zakje vanillesuiker

1 ei

2 eiwitten

1 1/2 el suiker



Verwarm de oven voor op 180°C.

Meng de bloem, suiker, bakpoeder, kaneel en het zout. Voeg de gewassen en schoongemaakte stukjes aardbeien toe. Maak een kuiltje in het midden. Meng de karnemelk, de gesmolten boter, vanillesuiker, ei en eiwitten.

Schenk dit in het kuiltje van het droge mengsel en roer het voorzichtig door elkaar tot het net gemengd is.


Verdeel het over 12 grote muffinvormpjes of 18 kleine vormpjes. Strooi de 1 1/2 el suiker over de muffins.

Zet ze in de oven en bak ze 25-30 min op 180°C.

Recepten



Aardbeien-Mango Marguaritas

(6 personen) 

- 120 ml tequila
- 75 ml sinaasappelsap
- 25 ml citroensap
- 2 el suiker
- 2 mango's in blokjes
- 500 g aardbeien
- 10 ijsblokjes

Doe alle ingrediënten in de blender en voeg er 1 voor 1 de ijsblokjes aan toe.



Schenk het mengsel in cocktailglazen.



Aardbeien IJS cake

(6-8 personen)



1 l vanilleijs
1 cake
200 ml amaretto
250 g amandelspijs (baukje)
750 g aardbeien



2 el honing
2 el limonadesiroop
(bosvruchten of grena-
dine)
cakevorm
plastic folie

Zet het ijs even voor gebruik in de koelkast zodat het zachter wordt. Leg een groot stuk plastic folie in de cakevorm. Snij de cake in plakken en bekleed de bodem en zijkanten van de vorm met 3/4 van de cake. Hou nog 1/4 cake achter. Sprengel de amaretto over de cake in de vorm. Snij de 3/4 van het amandelspijs in dunne plakjes en verdeel die over de cake. Hou 1/4 over. Maak de aardbeien schoon en pureer ze in de keukenmachine of door een zeef. Meng de honing door de aardbeienpuree. Schep de helft van het aardbeienmengsel door het ijs. Vul de cakevorm met het ijs. Leg de rest van het amandelspijs erop en de rest van de cake. Vouw het plastic folie dicht en en zet het tenminste 1 uur in de vriezer.

Door de rest van het aardbeienmengsel meng je de limonadesiroop. Voor het opdienen snijd je dikke plakken en serveer je het met de aardbeiensaus.



Kwark met aardbeien

(4-6 personen)



- 500 g kwark
- 250 ml slagroom
- 2 el suiker
- 500 g aardbeien

Hou 4-6 aardbeien over voor de garnering.
Rest van de aardbeien schoonmaken en kleinsnijden.
Slagroom stijfslaan met suiker.
Slagroom en aardbeien door kwark scheppen.



Verdelen over coupes en garneren met aarbeien.



Gevulde perziken met aardbeiensaus



- 8 bitterkoekjes
- sap van 1 sinaasappel
- 250 g aardbeien
- 8 halve perziken, vers of uit blik
- 3 el suiker
- 2 eiwitten
- 3 el amaretto
- bitterkoekjesijs



Verwarm de oven voor op 175°C. Verkruiemel de bitterkoekjes en schenk de amaretto erover. Laat even staan. Maak de aardbeien schoon. Maak ze fijn door een zeef, met de staafmixer of blender. Meng sinaasappelsap en 2 el suiker door de aardbeienpuree. Bewaar de saus in de koelkast. Leg perziken met holle kant boven op een ingevette bakplaat.

Sla het eiwit stijf.

Schep het bitterkoekjesmengsel er voorzichtig door en vul de perziken ermee. 10-15 minuten in de oven bakken.



Leg 2 perzikhelften op een bordje en schenk er wat van de aardbeiensaus over en geef er een bolletje bitterkoekjesijs bij.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>