

Sommige tuinmannen/ tuinvrouwen hebben nog aardbeien (doordragers) in de tuin staan. Hierbij een erg lekker toetje om aardbeien in te verwerken.

**Fraises et Oranges surprise** (4 personen)

Aardbeien Sinaasappelmousse



**Ingrediënten**

3 blaadjes	gelatine
300 gram	aardbeien
2	sinaasappels
3 eetlepels	honing
3 eetlepels	likeur zoals Limoncello, Sinaasappel likeur of crème de cassis
Nog eens 3 eetlepels	likeur
¼ liter	blanke vla
1/8 liter	slagroom

**Bereiding:**

Week de gelatine in ruim koud water gedurende 5 minuten.

Maak de aardbeien schoon, snijd ze in stukjes en besprenkel ze met de likeur.

Laat de aardbeien even rusten (marineren).

Klop de slagroom intussen stijf.

Pers de sinaasappels uit en doe het sap in een pannetje. Pureer nu ruim 2/3 van de aardbeien en doe dit bij het sinaasappelsap. Kook dit mengsel op hoog vuur tot de helft in en haal het dan van het vuur. Wanneer de grootste hitte eraf is roer je de gelatine blaadjes erdoor. ( van te voren goed uitknijpen) Roer net zolang tot de gehele gelatine opgelost is.

Roer er vervolgens nog eens 3 eetlepels likeur door tezamen met de honing, laat het geheel nu verder afkoelen in koud water.

Roer eerst de blanke vla door het mengsel en vervolgens de geklopte slagroom. Voorzichtig omscheppen.

Schep de mousse over in glazen en laat ze in de koelkast opstijven.

Garneer voor het opdienen de mousse met de achtergehouden aardbeien en een lik slagroom.

(Glazen mogen na gebruik uitgelikt worden!)