

Verse aardbeien met schuim van geitenkaas geparfumeerd met munt



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 100 gr Aardbeien
- 1 el citroensap
- 1 muntblaadje fijngesnipperd
- 150 gr verse geitenkaas met honing
- 1 dl suikersiroop
- 4 eiwitten
- 3 el verse room

Bereiding

Spoel de aardbeien, laat uitlekken en snij ze in blokjes. Breng op smaak met citroensap en munt.

Verdeel over vier glaasjes.

Mix de geitenkaas met de suikersiroop. Voeg er de eiwitten aan toe en mix opnieuw tot een schuimigge mousse. Doe er de room bij. Meng en giet over in een sifon. Zet onder druk en zet koel in de koelkast.

Spuut de gekoelde schuim over de aardbeien.

Serveer goed koud.