



Hongarije

Eperleves

Aardbeiensoep

500 gr. aardbeien
5 dl. melk
2 dl. crème fraîche
suiker naar smaak

Het recept voor deze aardbeiensoep is kinderlijk eenvoudig. Haal de steeltjes van de aardbeien, was ze onder koud water en dep ze goed droog. De helft van de aardbeien pureer je in een keukenmachine. De andere helft snij je in plakjes. Meng de gepureerde aardbeien met de melk en meng er dan zoveel van de crème fraîche onder tot je aardbeiensoep een gewenste dikte heeft. Doe er suiker naar smaak bij, roer er de plakjes aardbeien door en zet het in de koelkast om ijs- en ijskoud te worden.

Serveer deze Hongaarse aardbeiensoep met een dot room erop.