



Slowakije

Jahodová polievka

Aardbeiensoep

2 dl. witte wijn
1 citroen
1 zakje vanillesuiker
4 - 5 el. suiker (of meer, naar smaak)
1 dl. slagroom
een paar blaadjes verse munt

Maak de aardbeien schoon. Leg er een paar apart voor de garnering. De rest pureer je met je staafmixer.

Doe de aardbeienprut in een pan. Doe er wat heel dun geraspte citroenschilletjes bij, 2 el. citroensap, de witte wijn, de vanillesuiker en de suiker. Breng het aan de kook, laat het een paar minuten al roerend koken zodat de suiker helemaal is opgelost en laat het dan helemaal afkoelen.

Zet de aardbeiensoep een paar uur in de koelkast zodat ze lekker koud is.

De aardbeien die je apart hebt gehouden snij je in schijfjes. Schep de aardbeiensoep in borden en versier het met de (ongeklopte) room, de schijfjes aardbeien en de verse munt.