



Studená jahodová polévka

Koude aardbeiensoep

500 gr. aardbeien

1 pakje/blikje gecondenseerde melk

1 citroen

3 - 4 el. suiker

griotka (kersenlikeur)

room

een paar blaadjes verse munt

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

Meng de gecondenseerde melk door de aardbeienprut. Verdun het naar believen met water en breng het op smaak met citroensap, suiker en een scheut griotka.

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

Schep de aardbeiensoep in borden en versier ze met in schijfjes gesneden aardbeien, room en verse munt.