

Aardbeien Schuimdessert



INGREDIËNTEN: Voor 4 personen
250 gr aardbeien
Schenkhoning of agave siroop
2 eiwitten

BEREIDING:
Verwarm de oven voor op 180gr

Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en snij de aardbeien in plakjes.
Verdeel de gesneden aardbeien over 4 ovenschaaltjes*.

Klopt 2 eiwitten met de mixer stijf.
Schenk over de aardbeien een weinig honing of een scheutje agavesiroop.
Verdeel en schep het stijf geklopte eiwit op de aardbeien.

Zet de ovenschaaltjes in de oven tot het eiwit licht kleurt**.

Serveer in het schaalpje warm met een mesje en vork.

*in plaats van 4 ovenschaaltjes kun je er ook een desserttaart, daarvoor gebruik je dan een taartbodem.

**let op dat het geklopte eiwit niet te bruin wordt want dan wordt het taai. Blijf er het liefst bij in de buurt zodat het je niet ontglipt.