

## **GEBAKKEN ROOISE AARDBEIEN (2 PERS)**

### **Ingrediënten:**

- 250g aardbeien
- 1 vanillestokje
- vanille aroma
- 125ml creme fraiche
- 2 eetl poedersuiker
- 25 g roomboter
- 4 eetl. donkerbruine basterdsuiker

### **Bereiding:**

**Was de aardbeien en verwijder de kroontjes.**

**Droog de aardbeien goed af.**

**Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap het merg eruit met een scherp mes.**

**Roer dit merg door de creme fraiche en breng het op smaak met de vanille aroma en poedersuiker.**

**Smelt de boter, voeg de basterdsuiker en enkele druppels water toe.**

**Laat dit op een laag vuur al roerend karameliseren tot de suiker helemaal is opgelost.**

**Bak de aardbeien ca. 30 sec in de karamel.**

**Verdeel de aardbeien direct over 2 bordjes en schep de vanilleroom er naast.**