

ROOISE KOUWE AARDBEIENSOEP MET AARDBEIENKWARK

Ingrediënten:

- 750g aardbeien**
- 50 g poedersuiker**
- 2 eetl.balsamico azijn of citroensap**
- zwarte peper**
- 250 g volle aardbeienkwark**

Bereiding:

Maak de aardbeien schoon en verwijder de kroontjes.

Houd 4 aardbeien apart en pureer de rest met de poedersuiker en de balsamico of citroensap.

Breng op smaak met de peper en zet de aardbeiensoep een uur in de koelkast.

Verdeel hierna de soep over 4 borden, schep er in het midden een paar eetlepels kwark op!

(U kunt natuurlijk de aardbeienkwark ook zelf maken met verse aardbeien en desgewenst wat suiker!)