



## Vlammende aardbeien

### **Ingrediënten:**

- 70 gram water
- 80 gram agavesiroop
- 7 blaadjes gelatine
- 1,5 citroen
- 210 gram eiwitten
- kilo aardbeien
- 14 lavendelbloempjes
- 9 naaldjes rozemarijn
- 2 kruidnagel
- 175 gram roséwijn, zo jong mogelijk
- 14 takjes munt

### **Bereiding:**

Water en 70 gram agavesiroop moet gekookt worden en dan uitgeknepen 5 blaadjes gelatine toevoegen. Ontvet een mengkom met wat citroensap eiwitten hierin stijfkloppen en de warme siroop al kloppend toevoegen.

Blijf nog 2 minuten door kloppen tot er een luchtige massa ontstaat.

Vul een spuitzak doen zonder spuitmondje met het eiwit mengsel en spuit een laagje van 2 cm in wisky tumbler. Druk vervolgens wat aardbeien er in en spuit vervolgens de volgende laag tot 1 cm onder de rand. Druk hier ook weer aardbeien in. Laat het 2 uur in de koelkast staan om op te stijven.

Doe daarna de rest van aardbeien agavesiroop, lavendelbloempjes, rozemarijn, kruidnagel en rosé in een mengkom en dek het af met plasticfolie.

Breng een pan water, waar de pan tot halverwege op past, aan de kook, draai het vuur uit en zet de afgedekte mengkom op de pan.

Zeef de aardbeienpulp na 1 uur en verwarm deze tot ongeveer 80 graden. Los in koud water geweekte en uitgeknepen blaadjes gelatine in de siroop op en laat hem in de koelkast afkoelen.

### **Opdienen:**

Doop de tumblers 15 seconden in lauw warm water zodat de inhoud los komt stort ze op een bord. Doe de aardbeiersiroop in een klein glaasje of kannetje en druppel de rest van aardbeiersiroop om het glaasje en garneer met munt.