



Hoofdgerechten

Salade van aardbei en rabarber

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram aardbeien
300 gram rabarber
1 eetlepel honing
1 eetlepel olijfolie
4 eetlepels mascarpone
1 limoen (zeste en sap)
1/2 bosje basilicum
peper

Bereidingswijze

Warm de oven voor op 200 °C.

Spoel en schil de rabarber. Snijd de rabarber in fijne reepjes. Leg de rabarber in een ovenschaal en overgiet met de honing en olijfolie.

Rooster de rabarber 10 minuten in de oven. Laat de rabarber afkoelen en zet opzij.

Was en snijd de aardbeien middendoor.

Smeer telkens één lepel mascarpone op elk bord en schik de aardbeien samen met de rabarber erbij. Leg er enkele blaadjes basilicum op.

Kruid met peper en werk af met het sap en de zeste van de limoen.

Keukenbenodigdheden

oven

