



Desserten

## **Aardbeiensoepje met meringue**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

#### **Aardbeiensoepje**

450 gram aardbeien (gewassen, kroontjes verwijderd)  
4 aardbeien (om te garneren)  
2 eetlepels Cointreau  
60 milligram limoensap  
1 eetlepel fijne suiker  
munt (om te garneren)

#### **Meringue**

200 gram eiwitten  
200 gram fijne suiker  
200 gram poedersuiker  
1 eetlepel maïszetmeel

### **Bereidingswijze**

#### **Meringue**

Verwarm de oven voor op 120°C. Mix het eiwit met de suiker stijf.

Klop er de bloedsuiker en het maïszetmeel onder.

Spuut het eiwit op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat voldoende ruimte tussen elke portie. Zet 1 uur in de oven. Laat de oven tijdens het bakken op een kier.

#### **Aardbeiensoepje**

Mix de aardbeien met de likeur, limoensap en de suiker fijn. Haal door een zeef.

Verdeel de soep over borden, leg in elk bord een portie meringue en werk de soep af met munt en schijfjes aardbei.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven

Mixer

Zeef

