Aardbeien mousse

Wat heb je nodig

250 gram ricotta
125 gram aardbeien
2 theelepels limoensap
1 eetlepel fijne suiker
1 takje munt

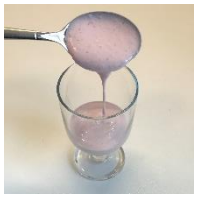
Was de aardbeien in een teiltje.
Doe dit voorzichtig.
Giet ze direct af in een zeef.
Laat ze goed uitlekken.

Snijd de limoen doormidden.
Pers de limoen uit.
Het sap wat je overhoudt, kun je invriezen.
Was het takje munt en laat het drogen op keukenpapier.

Haal de kroontjes van 2 aardbeien af.
Leg die apart, dit is voor de garnering.
Haal de kroontjes van de rest van de aardbeien af.
Doe de aardbeien in een mengkom.

Strooi de suiker over de aardbeien.
Doe er 2 theelepels limoensap bij.
Pureer de aardbeien met de staafmixer.

Doe de ricotta bij de gepureerde aardbeien.
Pureer de ricotta door de aardbeien.
Zorg dat het goed gemengd is.



Neem 2 mooie glazen.
Schep de aardbeien mousse in de glazen.
Garneer met een aardbei en een blaadje munt.
Tot gebruik in de koelkast bewaren.