



Wine in Black
CULINAIR



Aardbeiensalade



Ingrediënten voor 4 porties

AARDBEIENSALADE

800 g aardbeien

4 el bessen- of kersensap

2 el cassis- of kersenlikeur

2 el poedersuiker

1 el citroensap

PISTACHEPESTO

50 g pistache

40 g witte chocolade

1 el citroensap

1/2 el poedersuiker

2 el roomkaas

Munt ter garnering

Bereiding

1/3

Was de aardbeien en halveer ze wanneer nodig.

2/3

Doe de aardbeien samen met het bessen- of kersensap, de likeur, de poedersuiker en het citroensap in een kom en meng het voorzichtig door elkaar. Laat de aardbeien ongeveer 30 minuten marineren.

3/3

Hak voor de pistachepesto de pistache en de witte chocolade fijn. Voeg het citroensap, de poedersuiker en de roomkaas toe en vermeng. Verdeel de aardbeien over vier schaaltes en voeg de pistachepesto toe. Garneer met munt en serveer direct.

Wijnadvies

Moscato en aardbeien vormen altijd een mooi duo. Als begeleider bij deze aardbeiensalade adviseer ik een Moscato d'Asti van de Tenuta Il Falchetto. Hier komt echt alles perfect samen, de fijne zoetheid van de moscato, een bouquet met limoen, honingmeloen en perziken. De lichtzoete en sappige afdronk heeft een hoge doordrink factor.

