

VERSE AARDBEIEN SAUS

INGREDIËNTEN

VOOR 250 ML

- 400 g verse kleine aardbeien
- 50-75 g suiker
- Snufje zout
- Klontje boter
- Ev.t citroensap

OOK NODIG

Blender of staafmixer

BEREIDING

Steriliseer een pot of fles en de dop, door er kokend water in te gieten en te laten staan tot de saus klaar is.

Maak de aardbeien schoon en halveer ze.

Zet alles op in een pannetje op laag vuur. Laat langzaam verwarmen, zodat het niet aanbrandt. Voeg eventueel een kneepje citroensap toe. Ik had het niet in huis (dat snap ik ook niet, want ik heb altijd citroen in huis) en eerlijk is eerlijk, ik mis het niet.

Laat ca. 20-30 minuten zachtjes pruttelen tot de aardbeien uit elkaar vallen.

Draai het vuur uit en laat eventueel eerst een beetje afkoelen. Pureer de aardbeiensaus in de blender of met de staafmixer tot een gladde saus.

Giet de nog hete aardbeiensaus in de gesteriliseerde fles of pot en sluit af met het deksel.

Bewaar in de koelkast. Na openen beperkt houdbaar.

BEREIDINGSTIJD

ca. 40 minuten