



ZACHTE GEITENKAASROOM

Met gemarineerde aardbeien



Supersimpel



Totaal: **15** min.



Eet binnen **5** dagen

Bij een dessert denk je misschien niet meteen aan kaas. Toch zijn mascarpone, kwark en ricotta alle drie populaire kazen in zoete desserts. In restaurants kom je ook vaak spannende combinaties tegen waarin geitenkaas geserveerd wordt met iets zoets. Met balsamico-aardbeien, geitenkaas en room zet jij vandaag een dessert op tafel om trots op te zijn.



Aardbeien ✨



Verse geitenkaas ✨



Slagroom ✨

LEKKER — TOETJE

ZACHTE GEITENKAASROOM

BENODIGDHEDEN:

Kom, staafmixer en hoge kom.



1 Verwijder de kroontjes van de **aardbeien** en snijd de **aardbeien** in vieren.

2 Meng in een kom de aardbeien met 1¼ el suiker per persoon en de balsamicoazijn ★.



3 Mix in een hoge kom met staafmixer de verse **geitenkaas** met de **slagroom** en ½ el kristalsuiker per persoon ★★.



4 Verdeel de **geitenkaasroom** over kommetjes of schep voorzichtig in mooie glazen. Schep de gemarineerde **aardbeien** erop.

★ **TIP:** In dit gerecht kun je zelf kiezen of je zwarte of witte balsamicoazijn gebruikt. De zwarte balsamico is iets scherper van smaak maar dat is wel een mooie tegenhanger voor de geitenkaasroom. De witte balsamico is iets zoeter en zachter van smaak.



★★ **TIP:** Klop de slagroom met geitenkaas niet té stijf, dan is het moeilijker om hem in een glas te scheppen.

INGREDIËNTEN

	2P	4P
Aardbeien (g) *	250	500
Verse geitenkaas (g) 7) *	50	100
Slagroom (g) 7) 15) 20) *	200	400
*Zelf toevoegen		
Kristalsuiker* (el)	3½	7
Witte of zwarte balsamicoazijn* (el)	1½	3

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 G

Energie (kJ/kcal)	2289 / 547	806 / 193
Vetten (g)	41	14
Waarvan verzadigd (g)	26,7	9,4
Koolhydraten (g)	36	13
Waarvan suikers (g)	33,1	11,7
Vezels (g)	2	1
Eiwit (g)	7	3
Zout (g)	0,3	0,1

ALLERGENEN

7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 15) Gluten 20) Soja

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



#HelloFresh