

Dessert op 12 mei 2025

Wim

Aardbeien ijs



Nodig

230 gr aardbeien

130 gr melk

120 gr room

120 gr suiker

Snuifje vanille essence

Hoe

Meng de aardbeien met de suiker in de blender.

Voeg de melk en de vanille toe.

Doe de room erbij en draai heel even (geen boter maken).

Zet in de machine, max 600 per pot.

“Dessert Wim zelf-gedraaid aardbei-ijs geserveerd op een streep **basilicumolie**, kletskep en een salade van aardbei met basilicum balsamico en suiker.”

Wim – Dessert op 12/05/205

De basilicumolie

Hoe

0,6 l olijfolie

1. Verwarm de olijfolie in een hoge pan.

2 bosjes basilicum

2. Verwijder de basilicumblaadjes van de steel.

TIP

Leg een blaadje basilicum in de olie wanneer die nog koud is. Wanneer het blaadje begint te pruttelen, weet je dat de olie warm genoeg is om de rest van de basilicum te frituren.

3. Bak de basilicum krokant in de hete olie en laat ze daarna uitlekken op een vel keukenpapier.
4. Laat de geïnfuseerde olie afkoelen in de pan.
5. Mix de gefrituurde basilicumsnippers met de afgekoelde olijfolie in de blender.
6. Neem de fles waarin je de basilicumolie zal bewaren en giet de geïnfuseerde basilicumolie erin.

Dessert Wim op 12/05/2025

Recette du tartare de fraises au basilic et balsamique

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 500 g de fraises
- 15 à 20 feuilles de basilic
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique de qualité
- 2 c. à soupe de sucre de canne
- Zeste d'un demi-citron bio
- 1 c. à soupe de jus de citron
- Poivre noir moulu (optionnel)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive fruitée (optionnel)

Étapes de préparation

1. Rincez rapidement les fraises, équeutez-les puis séchez-les.
2. Détaillez-les en petits dés réguliers (5 mm environ) et placez-les dans un saladier.
3. Ajoutez le sucre, le jus et le zeste de citron, mélangez délicatement, puis laissez reposer 15 minutes.
4. Pendant ce temps, ciselez finement le basilic.
5. Incorporez-le aux fraises, ajoutez le vinaigre, le poivre et éventuellement l'huile d'olive.
6. Mélangez avec précaution et laissez reposer encore 5 minutes.

Hierna in het Nederlands.

Recept voor aardbeientartaar met basilicum en balsamicoazijn

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 500 g aardbeien
- 15 tot 20 basilicumblaadjes
- 2 eetlepels eetlepels balsamicoazijn van goede kwaliteit
- 2 eetlepels eetlepels rietsuiker
- Rasp van een halve biologische citroen
- 1 el. eetlepels citroensap
- Gemalen zwarte peper (optioneel)
- 1 el. el fruitige olijfolie (optioneel)

Vorbereidende stappen

1. Spoel de aardbeien kort af, verwijder de kroontjes en droog ze af.
2. Snijd ze in kleine, gelijkmatige blokjes (ongeveer 5 mm) en doe ze in een slakom.
3. Voeg de suiker, het citroensap en de citroenschil toe, meng voorzichtig en laat 15 minuten staan.
4. Snijd ondertussen de basilicum fijn.
5. Voeg het mengsel toe aan de aardbeien, voeg de azijn, peper en eventueel olijfolie toe.
6. Meng zorgvuldig en laat nog 5 minuten staan.