



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 500 gram aardbeien
- 300 ml vers sinaasappelsap
- 1 borrelglas Cointreau
- 50 gram suiker
- 4 kleine takjes munt

Bereiding.

Sinaasappelsap, Cointreau, suiker en een paar in stukjes gesneden muntblaadjes verwarmen in een pannetje. Zachtjes tot de helft laten inkoken en af laten koelen. Aardbeien wassen, afdrogen, schoonmaken en doormidden snijden. Verdeel de aardbeien over 4 schaaltes of mooie brede glazen. De saus over de aardbeien gieten en garneren met een blaadje munt.