

AARDBEIEN ADVOCAAT TRIFLE

Ingrediënten:

125 gr mueslikoekjes (*)
250 gr aardbeien (*)
1 sinaasappel (*)
2 dl Zeeuws Genot (*)
1/8 l slagroom
poedersuiker
spuitzak met kartelmond

Ingrediënten gemarkeerd met (*) zijn verkrijgbaar bij Fruitwinkel Van Assche

Bereidingswijze:

Breek de mueslikoekjes in stukjes en verdeel ze over 4 coupes. Maak de aardbeien schoon, houd 4 mooie apart voor de garnering en snijd de rest in vieren. Boen de sinaasappel schoon onder stromend water en rasp de oranje schil dun af. Pers de vrucht uit. Schep het sap en de helft van de sinaasappelrasp door de in stukken gesneden aardbeien. Verdeel de aardbeien met het sap en het Zeeuws Genot over de mueslikoekjes. Klop de slagroom met poedersuiker naar smaak stijf en doe het over in een spuitzak met kartelmond. Spuit de slagroom op de aardbeien. Garneer met de achtergehouden aardbeien en de rest van de sinaasappelrasp.