

Ingrediënten voor 4 personen

200 g aardbeien (grote)

handje munt

4 el amandelschilfers

3 eieren

75 g kristalsuiker

rozijnenbrood (of rozijnen-notenbroodje, ongesneden)

1

VOOR DE CITROENRICOTTA

250 ml slagroom

100 g ricotta

onbehandelde citroen (de geraspte schil en het sap)

2

Zoete bbq-spiesjes met citroenricotta

DUUR: 🕒 | BUDGET: € | MOEILIJKEID: 👨‍🍳

1 Klop de slagroom samen met de ricotta, het citroensap en de citroenschil tot zachte pieken. Zet koel weg.

2 Spoel de aardbeien en verwijder de kroontjes. Snij het rozijnenbrood in blokjes die ongeveer even groot zijn als de aardbeien. Rooster de amandelschilfers in een pan zonder vetstof.

3 Klop de eieren los in een diep bord. Doe de suiker in een ander diep bord. Wentel het brood snel door het ei en daarna door de suiker. Prik ze afwisselend met de grote aardbeien op spiesjes. Rooster ze 5 minuutjes op de grillplaat of de BBQ en draai er een keertje om tot ze lichtjes gekaramelliseerd zijn.

4 Leg de spiesjes op een grote serveerschaal, bestrooi met de amandelschilfers en werk af met een takje munt. Serveer er de citroenricotta in een apart kommetje bij.