**Aardbeien Romanoff**

tripple sec

sinaasappelsap

citroenmelisse

aardbeien

slagroom

poedersuiker

Snijd de gewassen en ontkroonde aardbeien in partjes. Marineer ze een paar uur in tripple sec met sinaasappelsap.

Mix de helft van de gemarineerde aardbeien tot een gladde coulis en druk die door een zeef. Breng de coulis aan de kook en reduceer met 1/3. Laat volledig afkoelen tot koelkasttemperatuur.

Spatel half opgeklopte room onder de ingekookte coulis. Schep er ijscoupes halfvol mee. Vul aan met de rest van de aardbeien. Werk af met een toefje opgeklopte room uit de spuitzak en blaadjes citroenmelisse. Zet koel weg tot gebruik.

Je kan eventueel een bolletje vanille-ijs toevoegen aan dit recept. Dan wordt het: aardbeien ‘Romanoff’ met vanille-ijs, op de menukaart.