**Rabarbermousse, mascarpone en aardbeien**

gelatine

mascarpone

room

vanillesuiker

amandelschilfers

agaragar

citroenmelisse

rabarber

sinaasappelsap

bruine suiker

kaneel

boter

honing

aardbeien

Cointreau

**Rabarbermousse**: schil en snijd de rabarber in dunne schijfjes. Zet op in sinaasappelsap met bruine suiker en kaneel tot ze uiteenvallen. Zet er de handmixer in en mix tot een draadloze mousse. Laat afkoelen en zet koel weg in de frigo. Houd een stengel rabarber apart en snijd die in halve centimeter dikke plakjes. Karamelliseer deze plakjes in wat boter met honing op bakpapier in een oven op 160°C tot ze krokant zijn (ongeveer een kwartiertje).

**Aardbeicoulis:** stoof een deel van de aardbeien in een scheutje Cointreau tot ze gaar zijn. Druk ze door een zeef, zodat enkel een heldere substantie overblijft. Week gelatineblaadjes, knijp uit en meng met de warme aardbeiencoulis.

**Mascarponeroom:** Klop met een spiraalklopper de mascarpone met room, 2 zakjes vanillesuiker en een scheut Cointreau tot een homogene massa. Rooster de amandelschilfers.

**De afwerking:** leg op de bodem van hoge wijnglazen 2 in vier gesneden aardbeien en een lepeltje gekarameliseerde rabarberschijfjes. Giet er een scheut Cointreau over en dan de aardbeiencoulis. Laat opstijven in de frigo. Meng de rabarbermousse met een zakje agaragar (plantaardig bindmiddel). Dit bindt zeer snel. Lepel de mousse op de opgesteven aarbeiencoulis. Lepel daarop de mascarponebereiding. Bestrooi met geroosterde amandelschilfers. Steek er twee staafjes rauwe rabarber in, leg er nog wat verse aardbeien op en eindig met een blad citroenmelisse.