**mascarponeroom met warme aardbeien**

aardbeien

mascarpone

room
speculaas
[vanillesuiker](https://www.creatief-koken.be/basis/6182.htm)

basilicum

Was de aardbeien, haal de kroontjes eraf en halveer ze. Leg ze in een kookpotje en giet er een half glas Likor 43 bij. Laat een paar minuutjes sudderen tot de aardbeien zacht geworden zijn. Stop op tijd, want we maken geen confituur. De structuur van de bessen moet nog goed zichtbaar aanwezig zijn. Zet de bereiding langs de kant.

Klop een flesje slagroom lobbig. Meng dit samen met een tweetal eetlepels vanillesuiker met 250 g mascarpone. Pas de smaak aan met nog wat meer suiker indien gewenst. Verkruimel een paar speculaaskoekjes.

**In het glas.** Schep onderin een laag licht verwarmde aardbeiensaus. Vul aan met de mascarponeroom. Werk af met een laagje verkruimelde speculaas en wat verse basilicumblaadjes.