

Gemarineerde aardbeien



Ingrediënten

- 500 gram aardbeien
- 2 citroenen
- 2 el rijststroop
- Snuf zout
- Blaadjes verse basilicum

Bereiding

Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en snijd vervolgens in plakjes of partjes. Voeg er 2 volle lepels rijststroop aan toe. Rasp van 1 citroen de schil en pers vervolgens de 2 citroenen uit. Scheur de basilicumblaadjes in kleine snippers. Meng nu alles, inclusief een snuf zout, door elkaar in een schaal. Dek de schaal af en laat het geheel een paar uur marineren in de koelkast.

Tips voor variatie

*gebruik i.p.v. rijststroop suikervrije diksap

*voor een extra kick kun je een beetje zwarte peper eroverheen strooien

*i.p.v. basilicum zou je ook munt of citroenmelisse kunnen gebruiken