

## Limoenroom met rode vruchten in muntbasilicummarinade op krokante bodem

Nodig voor 8 personen:

- **De limoenbereiding:** 20 cl. Limoensap, 100 gr. boter, 160 gr. bloedsuiker, 60 gr. vanillesuiker, 40 cl. room, 2 eieren, 2 eigelen
- **Het rode vruchtenslaatje:** 750 gr. rode vruchten
- **Marinade:** 40 gr. basilicum, 60 gr. munt, 2 tl. water, 2 el. grijssuiker, 300 gr. aardbeien
- Witte chocolade

Zo maak je het:

- Laat de boter op kamertemperatuur komen, zodat je ze mals kan verwerken.
- **De limoenbereiding:**
- Pers alle limoenen en giet het sap in een pannetje. Voeg de boter toe en de juiste hoeveelheid bloedsuiker. Zet er een matig vuur onder zodat de boter smelt.
- Roer met de garde en voeg meteen ook het ei en de extra dooiers toe (doe dit alvorens het sap te warm is).
- Blijf voortdurend roeren met de garde tot het mengsel opwarmt en een beetje indikt (zoals bij de bereiding van een pudding). Werk op een zacht vuur om klonters of aanbakken te vermijden.
- Schenk het mengsel in een kom en laat de limoencrème koel worden.
- Zodra de limoencrème voldoende afgekoeld is, kan je de bereiding afwerken. Meet de juiste hoeveelheid room en de vanillesuiker toe. Klop de room half op.
- Schep de luchtige room bij de limoencrème en spatel tot beide perfect gemengd zijn. Zet het fruitige mengsel in de koelkast en laat opstijven.
- **Het rode vruchtenslaatje:**
- Reinig de rode vruchten snij elke vrucht in gelijke kleine stukjes (in geval van gebruik van aardbeien)
- Mix alle ingrediënten voor de marinade.
- Meng deze onder de rode vruchten
- Schep een lepel limoenroom op een bord, druk in het midden van de portie crème een kuiltje.
- Schep in het kuiltje een royale portie rode vruchten en raspt ten slotte een beetje witte chocolade over het dessert.