

Aardbeiencrème

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

250 gram aardbeien (vers)
1 theelepel citroensap (vers)
150 gram suiker
30 gram maïszetmeel
1 snuifje zout
225 gram volle melk
115 gram volle room
2 eieren
2 eiderdooiers
30 gram boter
1 theelepel vanille-extract

Bereidingswijze

1. **Verwijder de kroontjes van de aardbeien en pureer ze samen met het citroensap tot een puree.**

2. **Neem een kookpot met dikke bodem en meng hierin de suiker met het maïszetmeel en het zout. Voeg de melk, de room, de eieren en de eidooiers toe. Zet op een middelhoog vuur en breng al roerend (gebruik een houten lepel) aan de kook, tot je dikke bubbels ziet verschijnen. Voeg de aardbeien toe en meng goed. Giet vervolgens door een zeef. Voeg de boter en het vanille-extract toe. Roer tot de boter is gesmolten.**

3. **Giet de pudding in 6 mooie serveerglaasjes en laat volledig opstijven in de koelkast. Leg eventueel een vel plasticfolie over elk glaasje om de vorming van een velletje te voorkomen.**