



Aardbeienazijn



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram aardbeien
500 ml wittewijnazijn (of appelazijn)
2 eetlepels kristalsuiker (fijn)
1 eetlepel citroenschil (geraspt)
1 handvol basilicumblaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Verwijder de kroontjes van de aardbeien, doe ze in een blender en mix glad.
- 2.** Doe de gepureerde aardbeien in een grote glazen bokaal met deksel en voeg de azijn, kristalsuiker, citroenzeste en basilicum toe. Sluit de bokaal, schud een paar keer krachtig en laat de pot op een koele, donkere plek minstens een week rusten. Schud af en toe met de pot.
- 3.** Giet de aardbeienazijn door een fijne zeef en vang het sap op. Gebruik een trechter om de azijn in een glazen fles of enkele flesjes te gieten. Sluit de flesjes goed en bewaar ze op een koele en donkere plaats.