



**CARLSBOURG**  
DEPUIS 1895

## Ingrediënten

Voor 6 personen

- 500 g aardbeien
- 200 g de mascarpone
- 50 g de sucre impalpable
- Jus de 1 citron
- 2 grandes feuilles de basilic frais

## De ster van het gerecht



☆ 20 cl Authentieke Carlsbourg volle room

## Aardbei Basilicum ijs

### De bereiding

- Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snijd ze in stukjes.
- Doe ze in een blender. Voeg de poedersuiker, het citroensap en de basilicum toe.
- Mix tot een gladde coulis.
- Klop de room en de mascarpone tot slagroom. Spatel voorzichtig de slagroom onder de aardbeien coulis.
- Giet het mengsel in een ijsmachine en draai tot het ijs is gevormd.
- Doe het ijs in een diepvriesdoos, sluit af en zet 5 uur in de diepvries voor het serveren.

### De afwerking

- Serveer het ijs in een potje, een hoortje of op een wafel en voeg Carlsbourg-slagroom toe.

*Smakelijk!*