

Carpaccio van aardbeien met Basilicumijs.



Ingridients

- 500 g aardbeien
- Zeste van limoen
- Enkele basilicumblaadjes voor te versnipperen
- 10 g basilicumblaadjes
- ¼ schil van een bio citroen
- 150 g suiker
- 250 g room
- 150 g volle yoghurt
- 15 g melk



1. Doe de basilicum, de schil van de citroen, de suiker in de MB: **10 sec/ snel 10**. Bijspatelen en mix opnieuw 10 sec. / snelheid 10, bijspatelen. Mix opnieuw **10 sec / snel 10**. Bijspatelen.
2. Voeg de room en de yoghurt toe en verwarm: **2 min/ 50°C/ snel 3**.
3. Doe de emulsie in een ijsblokjes vorm, laat afkoelen en vries in voor min. 10 uren.
4. Snij de aardbeien in carpaccio, besprenkel met limoen zeste en basilicumsnippers.
5. Doe de bevroren blokjes in de MB en voeg de melk toe: **40 à 50 sec/ snel 6**.
6. Plaats het ijs nog enkele minuten in de diepvries indien te lopend.
7. Leg op elk bordje wat carpaccio van aardbeien en een bolletje ijs. Dien op.

Bron: Ingridients, Thermomix recepten 2015