

Aardbeien van de barbecue

Ingrediënten

- * Aardbeien
- * Rietsuiker
- * Kaneel
- * Scheutje Cointreau of Rum
- * Aluminium folie

Bereidingswijze

Maak de aardbeien schoon en halveer ze. Neem vervolgens een aantal vuurvaste c.q. ovenvaste schaaltes (1 schaalte per persoon) en verdeel de aardbeien over de schaaltes. Strooi per schaalte circa 1 theelepel rietsuiker en een 1/2 theelepel kaneel over de aardbeien. Sprenkel vervolgens een scheut(je) Cointreau of Rum over de aardbeien. Dek de schaaltes af met aluminium folie en zet de schaaltes op de barbecue. Na ongeveer 10 minuten zijn de aardbeien goed. Serveer met lobbige slagroom en/of een bolletje slagroomijs.