

Fragole al vino rosso

nagerecht voor 4 personen



Ingrediënten

- 2 x 250 g aardbeien
- 100 g suiker
- 250 ml rode wijn Chianti Classico Casa Emma
- 1 citroen schoongeboend

Bereiden

Doe de aardbeien met de suiker in een kom, schenk de wijn erover en marineer het geheel zo lang mogelijk -liefst een halve etmaal- in de koelkast. Rasp van de citroen de schil eraf. Neem de aardbeien uit de marinade en laat het marinadevocht met de citroenrasp in een pannetje op halfhoog vuur inkoken, tot het na 10-15 min. stroperig begint te worden. Laat de wijnsaus een beetje afkoelen (bijvoorbeeld door de pan in een grotere pan met ijskoud water te zetten) en serveer de aardbeien met de wijnsaus.

Tip

Hoe langer u de aardbeien marineert, hoe lekkerder ze worden. Marineer ze het liefst al een dag van tevoren.

Wijnadvies: Chianti Classico Casa Emma, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort