

## Aardbei *hartig*

frambozenazijn rode grapefruit  
venkel pernod  
courgettebloem  
verjus  
kardamom  
tongschar vanille  
zure room sinaasappel  
szechuan veldsla  
zachte jonge geitenkaas

pistache steranijs  
tomaat  
citruszeste  
peultjes  
gedroogde rauwe ham  
atsina cress

### DE SCHIJNVRUCHT DIE LAAG BIJ DE GROND

**GROEIT, OFTEWEL DE AARDBEI**, is door kasteelt en import tegenwoordig het hele jaar door verkrijgbaar. Dat was vroeger wel anders en daaraan danken de aardbeien van Hollandse bodem hun koosnaam 'zomerkoninkjes'. Nu zien ze er met hun groene kroontjes zeker koninklijk uit! Bovendien scoort ons Nederlands familielid van de roos op smaak royaal hoger dan buitenlandse verwanten. Dit danken we aan zowel het ras – de Elsanta is onze meest geteelde en nationale favoriet – als het moment van oogsten; hoe langer de aardbei aan de plant hangt, hoe zoeter.

De mooi rode, geïmporteerde exemplaren die je in de wintermaanden en het vroege voorjaar in de supermarkt aantreft, zijn vaak teleurstellend hard en waterig. Dit is de onvermijdelijke consequentie van ras en onrijpe pluk om de lange transportweg mogelijk te maken. Eenmaal geoogst krijgt de aardbei geen suikers meer van de moederplant en wordt dus nooit meer zoeter. Daarom zweer ik bij onze eigen zomerkoninkjes: rijp en zoet geplukt! Proef en ervaar het 'kortstondige genot' waar de aardbei in de schilderkunst al eeuwen voor staat.

Zie pagina 426 voor een overzicht van verschillende rassen smaakaardbeien met hun specifieke kwaliteits- en smaakeigenschappen.

## INSPIRATIES HARTIG

Salade kreeft + Veldsla + Tuinboontjes + Perzik + Vinaigrette van aardbeienbouillon en olijfolie  
Avocadomousse + Rucola + Rauwe ham + Aardbeien + Gerijpte aceto balsamico  
Salade half gekonfijte tomaatjes + Aardbeien + Groene asperges + Little gem + Limoen 'moussaise'  
Aardbeien + Mousse van zachte jonge geitenkaas + Salade van peultjes + Frisésla + Pistache  
Gazpacho van tomaat, aardbei en gepofte paprika + Krabsalade + Komkommer + Basilicumcress

dille  
gembersiroop  
gepofte paprika  
granaatappel  
groene asperge  
komkommer  
hazelnoot  
pijnboompit  
champagnesabayon  
brillat-savarin  
perzik  
kervel  
brioché  
rode peper  
citroentijm  
citruszeste  
champagne  
aceto balsamico  
aardbeiensalsa  
kruisemunt  
mascarpone  
pistacheolie  
lavendel  
chaource  
blauwe bes  
bospeen  
kropsla  
langoustine  
notenolie  
basilicum  
courgette  
aardbeivinaigrette  
mango  
saffraan  
rode mul  
aardbeienbouillon  
dragon  
honing  
mozzarella  
avocado  
dubbel gedopte tuinboontjes  
meikaas  
gamba  
papaja  
passievrucht  
frisésla  
blijje kip  
meloen  
affilla cress  
gemarineerde aardbeien



De culinaire inspiratiewolk toont in één oogopslag de hartige Smaakvrienden van de aardbei. 'Flits' door de wolk en laat je inspireren tot nieuwe ideeën en avontuurlijke combinaties.