



Z Aardbeien-crumble

2 personen – hoofdgerecht

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  250 g aardbeien
-  45 g suiker
-  50 g bloem
-  40 g roomboter
-  65 ml slagroom
-  ½ cm verse gember (optioneel)
-  15 g witte chocolade

MATERIAAL: airfryer, ovenschaal voor de airfryer, mixer, fijne rasp

ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder het kroontje van de aardbeien en snijd ze in stukjes.
2. Doe ze in de ovenschaal en bestrooi met 10 g suiker.
3. Kneed met 1 hand van de bloem, boter en 25 g suiker snel een kruimelig deeg.
4. Strooi de deegkruimels over de aardbeien.
5. Verwarm de airfryer voor op 180°C en bak de crumble in de airfryer in 20 minuten goudgeel en gaar.
6. Klop intussen de slagroom met de laatste 10 g suiker lobbige.
7. Schil en rasp de gember.
8. Spatel de gember door de slagroom, of laat de gember weg als je daar niet van houdt.
9. Verdeel de aardbeien-crumble over de borden.
10. Schep de gemberroom erbij.
11. Rasp de chocolade boven de crumbles.

BRON: boodschappen.nl

