

## Rood fruit met kletsoppen (4 personen)

Bereiden: 7 minuten

Wachttijd (mariëren): 15 minuten of langer

### Nodig:

- 1/2 doos aardbeien (250 g)
- 1 doosje frambozen (125 g)
- 1 doosje blauwe bessen (125 g)
- 1 sinaasappel
- 125 ml slagroom
- 1 el suiker
- 4 kletsoppen



### Doen:

Snij de aardbeien doormidden, of als ze groot zijn, in vieren. Doe samen met de frambozen en bessen in een grote kom. Pers de sinaasappel uit en giet erbij.

Schep voorzichtig om en laat even intrekken zodat het fruit zachter wordt. (Dit kan ook van tevoren)

De hoeveelheden fruit zijn naar eigen inzicht

**Tip!**  
Ook lekker: bramen & aalbessen



**Tip!**  
Schenktje Cointreau erdoor

ook lekker

Schep het fruit in 4 whiskyglazen, bewaar een beetje voor de garnering. Klop de slagroom lobbij met de suiker. Schep erover. Garneer met wat fruit. Steek een kletskop rechtop in de slagroom.

### Serveren:

zet de glazen op 4 mooie schoteltjes en leg er een lepeltje bij.

