

SABAYON MET CITRUSVRUCHTEN



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 30 min - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 2 grapefruits - 2 sinaasappelen - SABAYON : - 4 eidooiers - 50 gram basterdsuiker - 50 ml versgeperst sinaasappelsap - 2 eetlepels Cointreau®

1. Begin met de bereiding van de sabayon. Ondertussen kunt u de grapefruits en de sinaasappelen uitparten.
2. Doe de partjes citrusfruit in glazen of schaaltes en giet de sabayon eroverheen. Zet de glazen voor het serveren ten minste 30 minuten in de koelkast.

SABAYON

1. Zet de rvs-kom op de machine met daarin de eiwitklopper.
2. Doe de eidooiers, de basterdsuiker en het sinaasappelsap in de kom. Verwijder de dop van de deksel en stel het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 4/68°C. Spatel het mengsel zo nodig tussentijds van de wand van de kom.
3. Voeg de Cointreau® toe via de opening in de deksel zodra de sabayon dikker van structuur wordt.

Tip van de chef :

Voor een traditionele sabayon vervangt u de Cointreau door marsala en het sinaasappelsap door droge witte wijn.

© foto's Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016