

Hartige sabayon met geuze

Ingrediënten:

- 2 sjalotten
- 2 eieren
- 2 eidooiers
- 1 flesje geuze (lambiek) voor de gastriek
- peper en zout

Vorbereiding:

Pel de sjalotten en doe ze in de mengkom.
Hak de sjalotten fijn.
Stel in: 5 sec / stand 5

Spatel de aan de rand klevende deeltjes naar beneden.

Giet het flesje geuze op de gehakte sjalotten en laat inkoken.
Verwijder het dopje van het deksel !
Stel in: 10 min / varoma / stand 1

Zeef het mengsel en laat de gastriek afkoelen. We hebben hier 160 gram van nodig.
Dit kan een eindje op voorhand worden gemaakt.

Bereiding:

Monteer de vlinder op het mes.

Doe de eieren, dooiers en 160 gram gezeefde gastriek in de mengkom en klop op.
Stel in: 6 min / 80 °C / stand 3

Na 1 min. dopje van deksel verwijderen en na bereiken 80 °C de temperatuur zakken naar 70 °C.

Afsmaken met peper en zout.

Hiermee kunt u een schuimig sausje napperen bij uw gerechten.

Tip: Dit kan ook met andere biertjes bv. Hommelbier, een abdijbier, tarwebier, ...
De bierkeuze kan verschillen van gerecht tot gerecht.

