

Sabayon

Ingrediënten:

- 2 eieren
- 2 eidooiers
- 50 g kristalsuiker
- 210 g droge witte wijn of Champagne, kan ook met 165 g bier (kriek, witbier, duvel, ...)
- sap van 1/2 citroen

Bereiding:

Monteer de vlinder op het mes

Alle ingrediënten achtereenvolgens afwegen in de mengkom behalve citroensap

Stel in: 6 min / 80 °C / stand 3

Na 1 min. dopje van deksel verwijderen en na 3 minuten de temperatuur zakken naar 70 °C.

Afsmaken met citroensap

