

Sabayon

Ingrediënten

- 5 eigelen
- 80 gram suiker
- 25 centiliter marsala of zoete wijn
- wat citroensap

Werkwijze

1. Vul een pan met water; warm het water op, het mag niet koken.
2. Klop de eigelen met de suiker totdat de massa luchtig is.
3. Voeg de wijn en de citroen toe. Klop door.
4. Zet de eigelen in een schaal op het warme water. Klop door totdat de massa bindt. Haal de bak dan uit het water en blijf doorkloppen totdat de massa is afgekoeld.
5. Serveer de sabayon lauwwarm of koud. Lekker met vers fruit of als laagje op de verrine met lemon curd (C2.31)