

# BOSVRUCHTENGRATIN MET “SABAYON”

Nagerecht

April 2024

Hetzijn wel de ingrediënten voor sabayon maar we maken ze niet warm.

<u>Benodigdheden</u> :	voor 4 PERS.		
	400	gr	Bosvruchten – diepvries
	2	el	Honing
	0,5	kl	Dragon
	4	bollen	Vanille-ijs
“Sabayon” :	2	dl	Room
	3	st	Eierdooiers
	1	dl	Amaretto
	2	el	Suiker

Bereidingstijd : ong.15 minuten



## Werkwijze:

Doe 150 gr bosvruchten samen met 2 el honing en 0,5 kl dragon in een steelpannetje.

Laat de rest (250 gr) van de vruchten rustig ontdooien in de koelkast.

Breng de vruchten in de steelpan tot kookpunt en laat 10 minuten zachtjes sudderen.

Mix fijn en doe door een zeef om een fijne coulis te bekomen.

Zet koel weg.

Bereid de “sabayon”:

Klop 2 dl room lobbig.

Doe 2 el suiker met 3 eidooiers in een kom en klop ong 8 minuten tot een schuimend – bleek mengsel. De suiker moet opgelost zijn.

Voeg 1 dl amaretto toe.

Meng dit snel en voorzichtig door de room – zet opzij.

## Afwerking:

Zet de gril van de oven aan op de hoogste stand (of gebruik een “salamander”)

Meng de ontdooide bosvruchten met de coulis en verdeel over kleine “schalen”

Overgiet elke portie met een eetlepel “sabayon” zonder al het fruit te bedekken.

Zet nu de schaalte even onder de hete gril om de “sabayon” licht te kleuren (of gebruik een gasbrander zoals voor crème brûlée) Hou goed in het oog !!!

Geef er een bol vanille-ijs bij en serveer onmiddellijk.

Eventueel nog een blaadje munt ter versiering.

Smakelijk eten.

=====