

Krieken met truffelsabayon

Krieken met truffelsabayon voor ± 4 personen.

Bereiding:

15 minuten

Ingrediënten:

4 eidooiers

50 g truffelhoning

50 g witte wijn

60 g marsala

krieken in gebonden jus (uit bokaal of patisseriekwaliteit)

Instructies:

1. Verdeel de krieken met gebonden jus over de glazen.
2. Doe de eidooiers, truffelhoning, witte wijn en marsala in een steelpan.
3. Klop op een zacht vuur continu tot een luchtige, schuimige sabayon.
4. Haal van het vuur zodra de sabayon mooi gebonden is.
5. Lepel de warme sabayon over de krieken.

Werk af met fijngeschaafde zwarte truffel en een klein blaadje verse kruiden.

