

Sorbet van limoen en basilicum met sabayon van bergeracwijn

Ingrediënten

- 4 dl limoensap
- 2 plantjes basilicum
- 100 gram Suiker
- 400 ml Water
- 4 eierdooiers
- 1 bergerac
- 100 gram bloem
- 3 opgeklopte eiwitten
- 1 zeste van 5 limoenen

Bereiding

- Meng het afgekoelde suikerwater (400 gr. suiker met de 400 ml. water) met het limoensap en de basilicumblaadjes.
- Mix alles fijn en zeef.
- Draai in een machine tot sorbet.
-
- Meng de ingrediënten voor het koekje en doe het beslag in een fijne spuitzak
- en spuit dit in grillige vormen op bakpapier.
- Bak dit in een voorverwarmde oven op 170° tot de koekjes lichtbruin zien (+/- 15 min.)
- Laat afkoelen en haal voorzichtig van het bakpapier.
-
- Klop de ingrediënten voor de sabayon op een zacht vuur tot schuim.
- Presenteer de sabayon met een bolletje sorbet, versier met een koekje en bestrooi met limoenschilletjes.