

Sabayon met aardbeien



Ingredienten

Voor 8 – 10 personen:

- 80 cl Water
- 800 gr krsitalsuiker
- 16 gr hibiscusthee
- 6 kardemonzaadjes
- 5 blaadjes gelatine
- 100 gr aardbeienpuree
- 75 gr vlierbloesemsiroop
- 1 flesje kriekbier
- 50 cl citroensap

Sabayon:

- 6 eierdooiers
- 20 cl jus
- 1 aardbeien naar wens

Afwerking:

- 1 blaadjes citroencress

Bereiding

Breng water en krsitalsuiker aan de kook tot alle suiker is opgelost.

Meng er de hibiscusthee en de kardemon onder en laat 20 minuutjes sudderen

Week de gelatineblaadjes en roer ze dor deze infusie.

Zeef met fijne zeef en voeg de andere ingredienten toe.

Klop de eierdooiers en de jus op een zacht vuur (of in bain marie)tot de gewenste consistentie.

Verdeel de aardbeien over de potjes en overgiet met de sabayon

Zet dit even onder een hete grill, en werk dan af met citroencress