

Gratin van verse vruchten



Ingredienten

:

Bereiding

Ingredienten voor 4 personen:

- 2 limoenen
- 75 gram suiker
- 6 verschillende soorten fruit met een totaal gewicht van 600 gram (kersen, perziken, aardbeien, peren, sinaasappels, lychees)
- 450 ml water
- 4 eierdooiers
- 2 eetlepels kirsch
- 1 eetlepel crème fraîche

Bereiding:

Verwarm de grill op de hoogste stand.

De limoenen: Was ze en schil de schil af met een dunschiller. Let op dat u geen wit meesnijdt want dit smaakt bitter. Snijd de stukjes schil met een groot mes in dunne juliennereepjes. Blancheer de reepjes in 300 ml water en spoel ze zodra het water kookt af onder stromend koud water. Doe de reepjes schil met 25 gram suiker en 150 ml water terug in de pan en laat dit op lage warmtebron 8-10 minuten zachtjes koken, tot bijna alle siroop verdampt is; er moet ongeveer 1 theelepel overblijven.

De vruchten: Maak de vruchten schoon, ontpit ze indien nodig en snijd de vruchten in plakjes. Verdeel de plakjes over de gratinschaaltjes en laat deze op een warme plaats staan. De sabayon: Meng de eierdooiers, 2 eetlepels koud water, de resterende suiker en 1 eetlepel kirsch in een sauspan. Laat dit al kloppend op lage warmtebron voorzichtig binden en tot een temperatuur van 65-70 °C. komen. Laat het mengsel niet te warm worden want dan gaan de dooiers stollen. Neem de pan van de warmtebron en roer de crème fraîche en de rest van de kirsch hierdoor. Schenk deze sabayon direct over de vruchten en zet de schaaltes 1-2 minuten

onder de hete grill tot de bovenkant goudbruin is.