

Gegrilld herfstfruit met sabayon op smaak gebracht met honing en tijm (2)



Ingredienten

Bereiding

Ingredienten

AUTUMN VEGETABLES

- 1 quince, medium sized
- 1 apple, such as Braeburn, Cox's or Ruben
- 1 pear, such as Packham, Comice or Anjou
- 2 plums, such as Victoria, halved and stoned
- 1/2 lemon

THYME SYRUP

- 75ml of honey
- 5 sprigs of thyme
- 2 tbsp of water

HONEY SABAYON

- 75ml of honey
- 1/4 bunch of thyme, leaves picked and stalks reserved
- 4 egg yolks
- 50ml of Marsala wine

Bereiding

Steek de BBQ aan

Verpak de kweeper in aluminium folie en bedek met de hete houtkool en laat ong 40 min garen
snij de appel en peer in 4, verwijder klokhuis en besprekel met citroensap. snij de pruimen in 2 en hou plaats
het fruit in de koelkast

Bereid de tijm siroop: giet de honing en het water samen met de thijm in een steelpan, breng aan de kook en laat het 5 min van het vuur trekken

Bereid de sabayon: klop de dooiers samen met de marsala en honing tot een romige massa en gaar (oppassen niet koken) op een zacht vuurtje onder voortdurend kloppen

Bestrijk de appels, peren en pruimen met de tijm siroop, en grill ze op de BBQ. doe wat extra takjes thijm op het vuur voor de "thijm rook"

Kijk ondertussen na of de kweeper voldoende gaar is, laat ze even afkolen en besprenkel met de rest van de thijm siroop

Serveer het fruit samen met de sabayon en decoreer met tijm

Vrij vertaald uit : <https://www.greatbritishchefs.com/recipes/grilled-fruit-barbecue-dessert-recipe>