

SABAYON A MA FACON - SABAYON OP MIJN WIJZE.

Naar het recept van Michel MACCAGNO - 1er Maître d' hotel du restaurant "Le Perigord" CKO.

Ingrediënten:

- ❖ 20 cl Witte Bordeaux wijn (half droog - demi sec).
- ❖ 50 gr griessuiker.
- ❖ 6 eierdooiers.
- ❖ 25 cl vanille roomijs. (1 bol)
- ❖ 10 cl Grand Marnier.

Bereiding:

De eierdooiers, suiker en witte wijn in een pan met dikke bodem doen en tot een romige, schuimige massa opkloppen, in het vakjargon 'ruban' genoemd.

De sabayon is klaar.

Doe de bol roomijs in een passend glas en overgiet met Grand Marnier en de sabayon. Opdienen met een lepel en boudoirs.