

Koude honingsabayon met gemarineerde aardbeien



Ingredienten

- 6 eidooiers
- 100 g honing
- 50 g Suiker
- 2 dl witte wijn
- 125 g room
- 50 g Griekse yoghurt
- 1 scheut amaretto
- 250 g Aardbeien
- 1 limoen (sap en zeste)
- enkele blaadjes munt

Bereiding

Splits de eieren en hou de eidooiers bij. Voeg 100 g honing, 50 g suiker en 2 dl witte wijn toe. Klop het mengsel koud op met een mixer en verwarm vervolgens zachtjes op het vuur tot het volume verdubbeld is. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Giet de sabayon in een glazen kom en klop nog enkele minuten verder zodat de sabayon afkoelt.

Doe 125 g room, een scheutje amaretto en 50 g Griekse yoghurt samen in een mengkom en klop tot de structuur van platte kaas. Meng zachtjes onder de sabayon.

Neem de aardbeien en verwijder de kroontjes. Snij in stukjes en meng met het sap en de zeste van een limoen.

Serveren:

Schep enkele laagjes sabayon en enkel laagjes gemarineerde aardbeien in een hoog glas. Werk af met verse munt.

Recept naar Dominique Persoone.