



RODE VRUCHTEN met Monbazillac-sabayon

Dessert voor 6 personen

Ingrediënten:

- 600 gram gemengd rood fruit
- 100 ml monbazillac
- 6 eidooiers
- 150 gram suiker
- takje mint

Bereiden:

- 1)
Vermeng de dooiers met de suiker en verwarm ze al kloppend, au bain maries. Pan in de pan, met water.
- 2)
Voeg al kloppend de wijn toe en ga net zo lang door met kloppen totdat de sabayon dik en lobbijg is.
- 3)
Verdeel intussen de vruchten over 6 diepe borden en bedek met de sabayon.
- 4)
Garneer met een takje mint.