

SABAYON MET ABDIJBIER

6 personen

Benodigdheden

- 6 eierdooiers
- 200 gr suiker
- 2,5 dl bier

Bereidingswijze

Alle ingrediënten samenvoegen in een kookpan of steelpan en onmiddellijk beginnen kloppen, eerst koud.

De pan op het vuur zetten en steeds blijven kloppen.

In het begin zijn ze grof en zeer luchtig, stilaan veranderen ze in een fijnere structuur...de sabayon begint te glanzen! Nu is het goed om enkele tellen verder te kloppen naast het vuur en steeds maar blijven kloppen...

Als de sabayon dik genoeg is **stoppen met verwarmen**, maar **blijven doorkloppen** want de bodem van de pan heeft nog restwarmte en die verwarmt dus nog verder het mengsel. Als er te weinig geklopt wordt zal de sabayon geheel of gedeeltelijk inzakken. Dit laatste is dikwijls de reden van het falen!

info

De eierdooiers: uiteraard liefst zo vers mogelijk.

De suiker: gewoon witte suiker, maakt niet zo veel uit.

De wijn of andere alcoholische drank: Belangrijk is dat het alcoholgehalte van de gebruikte wijnsoort niet boven de 18 % of hoogstens 19 % uitkomt. Te veel alcohol zal de sabayon niet doen schuimen maar doen veranderen in een dikke papachtige massa! (Advocaat)

Dit wil zeggen dat men perfect sabayon kan maken met bier, zeer goed zelfs, des te hoger het alcoholgehalte van het bier, des te mooiere sabayon men zal bekomen! Trouwens het woord sabayon zou in de oeroude oudheid, uit het Illyrisch komen en bier betekenen.

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie <http://www.kwbreet.be>

