

De sabayon met kriekbier

4 personen,

- 4 eieren + 1 ei extra (eierdooiers)
- 4 eierdopjes suiker en 4 eierdopjes ambachtelijk kriekbier

Gebruik 1 ei per persoon, aangevuld met één extra ei. Dat laatste is er eentje 'voor de pot', zoals koks dat zeggen.

Scheid de eieren en verzamel de dooiers in een mengschaal. Hou één eierdopje (halve eierschaal) opzij.

Voeg de eierdopjes suiker en de eierdopjes kriekbier toe.

Klop het koude mengsel met een garde en zet het pannetje vervolgens op een zacht vuur.

Klop ononderbroken met de garde tot je een schuimige sabayon krijgt. Werk tijdens het kloppen vanuit de pols. (Gebruik eventueel een handmixer.) Proef regelmatig.

Zodra er binding ontstaat en de garde z'n sporen in het schuimige mengsel achterlaat is de sabayon klaar.