

Aardbeien met Sabayon en Balsamico

Dit gerecht is niet moeilijk, mits je de regels kent. Als je eenmaal weet hoe het moet zet je in een handomdraai een heerlijk toetje op tafel!

Menugang:	Nagerecht
Type gerecht:	Zoet
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	10 minuten

Dit gerecht is niet moeilijk, mits je de regels kent. Als je eenmaal weet hoe het moet zet je in een handomdraai een heerlijk toetje op tafel!

Bereidwijze

1. Verwarm een laag water in een ruime pan en breng aan de kook. Gebruik een (enkelwandige) metalen kom en plaats deze erop.
2. Voeg eierdooiers en suiker toe en klop dit luchtig.
3. Voeg nu de alcohol toe, en blijf kloppen tot er een mooie, luchtige massa ontstaat (de kleur wordt steeds lichter) Het geheim is dat de eierdooier iets bindt door de warmte, maar hij mag niet gaan stollen. Als de massa net aan de garde blijft hangen, van kleur is veranderd en in volume flink is toegenomen dan is hij klaar. Gewoon een kwestie van een keer proberen!
4. De massa wordt al snel minder luchtig, dus serveer dit direct over de aardbeien en een scheutje balsamico.

TIPS

- Gebruik je champagne of cava dan moet de hoeveelheid suiker omhoog naar ongeveer 80 gram.
- Gebruik je melk i.p.v. alcohol krijg je een heerlijk luchtige vla - ideaal voor kinderen.
- Met de overgebleven eiwitten kun je een heerlijke meringues of soufflé maken.

Ingrediënten

- 300 gram aardbeien
- 3 eierdooiers
- 100 ml dessertwijn, champagne of cava
- 2 of 3 el suiker (of suiker met vanille)
- 2 tl balsamico 15 jaar

accessoires

- Garde
- Metalen, enkelwandige kom