

Champagne sabayon

Opmerking

door te variëren met de ingrediënten kun je op basis van deze receptuur ook hartige sabayons maken. De wijn kan ingewisseld worden voor elke andere drank naar keuze.

Nodig

- 2 eieren
- 2 eidooiers
- 70 g suiker
- 300 ml champagne (of cava of mousserende witte wijn)
- citroensap

Bereiden

1. Alle ingrediënten afwegen in de mengbeker, behalve de citroensap.
2. Plaats de vlinder op het mes
3. Stel in: 8 min./80 °C /snelheid 3
4. Eventueel naar smaak wat citroensap toevoegen
5. Herhaal bovenstaande handelingen
6. Serveer warm