

SABAYON

Ingrediënten

- EIERDOOIERS, VERS OP KAMERTEMPERATUUR 4
- LIEFMANS ON THE ROCKS 0.0 4 EIERDOPJES
- SUIKER 2 EIERDOPJES
- CITROENSAP ENKELE DRUPPELS
- PISTACHENOOTJES ENKELE
- BOLLETJE IJS OPTIONEEL

RECEPT

1. Schep de eidooiers in een ruime steelpan.
2. Voeg 4 eierdopjes Liefmans On The Rocks 0.0 toe. We gebruiken de schaal van de eitjes als maat.
3. Voeg de suiker toe en roer los met een garde.
4. Zet de steelpan op een laag vuur en klop met de hand of mix met een staafmixer tot er een schuimige, gebonden massa ontstaat. TIP: de sabayon is klaar als hij goed aan de achterkant van een lepel blijft 'kleven'.
5. Verfris de sabayon met enkele druppels citroensap.
6. Hak de pistachenootjes grof.
7. Schep de sabayon in een mooi glas en serveer meteen. Bestrooi als afwerking met wat pistachenootjes.
8. TIP: deze sabayon is lekker puur maar smaakt ook heerlijk met een bolletje ijs (vanille, kriek, framboos, aardbei ...).
9. Deel je On The Rocks moment met #Liefmans



Liefmans
ON THE ROCKS