

15-05-1014

---

Kookavond

## Aardbeien met sabayon en amandelcrumble

Nodig voor 4 pers:

- ½ kg aardbeien, muntblaadjes
- Vanillesuiker
- Crumble: 100 gr bloem, 100 gr amandelpoeder, 100 gr zachte boter, 100 gr bruine suiker
- Sabayon: 9 eierdooiers, 250 gr poedersuiker, 3 dl witte wijn

Zo maak je het:

- Weeg alle ingrediënten voor de crumble zorgvuldig af en meng deze in een schaal tot een bal deeg
- Neem een vel bakpapier of siliconenmatje en druk daarop het deeg plat tot een dik vel
- Bak het deeg gedurende +-12 min. op een ovenplaat op een temperatuur van 180°C
- Was de aardbeien en ontdoe van de steeltjes, snijd ze in kwartjes
- Versnipper de munt en meng samen met wat vanillesuiker voorzichtig onder de aardbeien
- Voor de sabayon roer je de eierdooiers los en meng er de suiker onder
- Voeg er de witte wijn aan toe en klop het mengsel op een matig vuur stevig op tot een luchtige massa
- Verdeel de aardbeien in glazen schenk de sabayon erover
- Verkruiemel de crumble en strooi over de sabayon