

25-9-2018

---

Kookavond

## Gratin met rode vruchten

Nodig:

- 150 gr aardbeien, 75 gr frambozen, 75 gr bosaardbeien, 75 gr rode aalbessen, 30 gr poedersuiker, 15 cl Cointreau.
- Voor de sabayon: 200 gr fijne suiker, 4 eidooiers, 20 cl droge champagne of schuimwijn, 20 cl room.

Zo maak je het:

- Spoel de vruchten schoon, rits de aalbessen af en verwijder bij de andere vruchten de steeltjes voorzichtig met een keukenmesje.
- Leg ze in een kom, giet er de likeur en de suiker over en laat intrekken.
- Klop in een pannetje de eidooiers en de suiker op tot een schuimig mengsel.
- Zet het pannetje in een niet-kokende bain-marie en klop de bereiding op tot een vaste maar lichte mousse.
- Plaats het pannetje in een kom met ijskoud water en laat de sabayon afkoelen terwijl je blijft kloppen.
- Werk tot slot voorzichtig de stijfgeklopte room onder s-de sabayon.
- Verdeel de vruchten over verwarmde diepe kommetjes, giet er het marinadevocht over en bedek alles met de sabayon.
- Bestrooi de bereiding, net voor het opdienen, met poedersuiker en laat ze gratineren in de oven.
- Meteen opdienen.