

## SABAYON VAN PRUIMENWIJN MET LYCHEES CITROENSORBET EN BITTERKOEKJES MET GROENE-THEE CRÈME

		<b>Zoetebonensorbet</b>	
200	gr	suiker	<b>citroensorbet:</b> haal het merg uit het vanillestokje en snij zestes citroenschil van de citroen. Pers de citroen uit. Doe suiker, glucose en water in een pan samen met het merg en de citroenzestes en laat ca. 10 minuten sudderen. Laat afkoelen.
100	gr	glucosesiroop	
300	ml	water	
1	st	citroen	
1	st	vanillestokje	
350	ml	tonic	Meng suikersiroop, tonic en het sap van de citroen en draai van dit mengsel sorbetijs. Draai tot de massa wit begint te worden. Klop het eiwit en doe dit erbij. Laat de massa nog iets verder draaien. Haal de sorbet uit de sorbetiere en zet weg in de vriezer.
1	st	eiwit	
4	dl	zoete witte wijn	<b>Sabayon:</b> vermeng de witte wijn met de pruimenwijn, de suiker, het merg uit het vanillestokje, de dooiers en het steranijs. Laat het 2 uur staan. Verwijder het ster anijs uit de vloeistof en klop het mengsel au bain marie tot het bindt.
4	dl	Japanse pruimenwijn	
100	gr	witte basterdsuiker	
1	st	vanillestokje	
8	st	eidooiers	
2	st	steranijs	
150	gr	amandelen	<b>Bitterkoekjes:</b> maal de amandelen, de bittere amandelen heel fijn in de keukenmachine. Klop basterdsuiker en 75 gram eiwitten tot schuim en spatel het amandelpoeder er doorheen. De massa moet dik vloeibaar zijn. Klop het overgebleven eiwit tot sneeuw en spatel het door het deeg.
40	gr	bittere amandelen	
360	gr	kristalsuiker	
100	gr	eiwit	
			Spuut op een met bakpapier beklede bakplaat 72 dopjes deeg. Bak de koekjes in een voorverwarmde oven op 200 C goudbruin.
2	st	eieren (losgeklopt)	
2	st	citroenen (sap)	<b>Groene-thee-citroen crème:</b> Vermeng alle ingrediënten en breng ze onder voortdurend roeren tot aan de kook aan. Laat niet koken! Laat afkoelen.
200	gr	suiker	
20	gr	sucrose	
1	tl	groenetheepoeder (matcha)	
100	gr	chocolade	<b>Uitserveren:</b> smelt de chocolade. Doop de chocolade koekjes voor een derde in de gesmolten chocolade, houd het koekje daarbij rechtop en plaats 3 koekjes rechtop op het bord (het koekje vast smelten met de chocolade). Leg een spiegel sabayon op het bord en plaats een bol sorbet in het midden. Leg rondom 3 lychees. Garneer af met wat blaadjes munt.
36	st	lychees munt	