



Ingrediënten sabayonsaus, voor 2 desserts

- ♦ 2 eidooiers
- ♦ 1 deciliter volle chocolade melk
- ♦ Rasp van een halve sinaasappel of...
1 borrelglasje Grand Marnier (naar eigen smaak)
- ♦ 50 gram suiker
- ♦ 1 banaan

Bereidingswijze sabayonsaus

- ♦ Snijd de banaan in een bord of fraai glas
- ♦ Klop de sabayon luchtig in een beslagkom welke staat |
in een in een pan met water. (au bain-marie heet dat in keuken termen)
- ♦ Klop de massa luchtig en laat het niet heet worden
anders gaan de eidooiers stollen!
- ♦ Klop net zolang totdat er een binding ontstaat bij ongeveer 70° C
- ♦ De saus is nu heel erg luchtig!

Serveren

- ♦ Verdeel de saus over de glazen of de soepborden met banaan.
Doe er een lekkere bal vanille-ijs in en serveer direct!

Noorder witlof soep

met spekjes van Friese droge worst en Riperkrite kaas croutons

Bereidingstijd: 15-20 min

Ingrediënten voor 4 personen:

4 stronken witlof
2 teentjes geperste knoflook
1 ui fijn gesneden
100 gram margarine
2 dl room
1 liter kippen bouillon van 2 bouillonblokjes
½ Friese droge worst
2 plakken tosti brood
4-5 plakken Riperkrite kaas
2 eetlepels ijngesneden bieslook

Werkwijze:

- Snij de Friese droge worst in dunne plakjes. Bak de worst uit als spekjes in de koekenpan. Laat de worstspekjes uitlekken op keukenrol.
- Zet de oven of de grill aan op 180°C Toast de plakken brood goudbruin. Beleg de plakken toast royaal met Riperkrite en toast ze tot dat de kaas geheel gesmolten is. Geen oven? Doe hetzelfde maar dan in de koekenpan. Voor het smelten van de kaas even het deksel op de koekenpan. Laat de plakken Riperkrite toast afkoelen, snij de korsten van het brood, en snij de plakken in fraaie dobbelsteentjes. Tip: heb je een steker met een ster? Steek de er ster croutons van. Let op als het brood uit de ovenkomt gelijk uitsteken!
- Snij de witlof in dunne reepjes, let op verwijder de bittere pit. Was de witlof in ruim koud water en slinger het droog in de sla centrifuge of laat het goed uitlekken in een vergiet. Houd 5 royale eetlepels gesneden witlof apart voor garnituur in de soep. Snij de bieslook ragfijn met een scherp mes en houd het apart.
- Smelt de margarine in de pan en voeg de ui en knoflook toe. Zorg ervoor dat de ui en knoflook niet kleuren. Voeg in één keer de witlof toe en roer met een spatel net zolang totdat de witlof geheel is geslonken.
- Voeg de bouillon en de room toe en laat alles 2 à 3 minuten goed doorkoken. Neem een staafmixer en pureer de witlof geheel fijn en glad. Op smaak maken met peper en zout uit de molen. Zeef de soep zodat deze geheel glad is.
- Verdeel de witlof de worstspekjes over de soepkommen of borden. giet de hete soep erop, leg de croutons bovenop en garneer met de fijngesneden bieslook.

Deze receptuur kan je toepassen op veel bladgroenten bij voorbeeld:

Kropsla

Gebruik evenveel kropsla als en doe als garnituur roerei in de soep

Andijvie

Net zo klaarmaken als slasoep en doe als garnituur uitgebakken spekjes in de soep

Spinazie

Ook van spinazie kan je heerlijke soep maken. Als garnituur kleine reepjes gerookte zalm