

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

30 minuten

Benodigdheden

Kookplaat
Oven

Ingrediënten Sabayon

- 4 eidooiers
- 20 gram suiker
- ½ vanillestokje
- 100 ml Moscato wijn

Ingrediënten Pistachenootjes en peer

- 1 el gepelde pistache nootjes
- ½ el poedersuiker
- 2 rijpe handperen
- ½ citroen
- 1 el Moscato wijn
- ½ vanille stokje

Bereidingswijze

Pistachenootjes en peer

1. Hak de pistachenootjes grof
2. Zet een pan op de inductieplaat, stand 6 ¹
3. Rooster de pistache in de droge pan tot ze beginnen te kleuren ¹
4. Voeg dan de poedersuiker toe en verhit tot deze gesmolten is
5. Haal van de kookplaat af en laat al roerende afkoelen
6. Verwarm de stoomoven voor op 80°C (100% stoom)
7. Schil de peren, maak ze schoon en snijd ze in 8 parten
8. Leg de parten op een gaatjes slede en doe ze 5 minuten in de stoomoven
9. Ondertussen halveer het vanillestokje, schraap de zaadjes eruit en vermeng die met een theelepel Moscato wijn, het citroensap en een snufje zout
10. Wanneer de peren uit de oven komen meng ze dan in dit vocht

Sabayon

1. Doe de eidooiers, suiker, Moscato wijn en de merg van het halve vanillestokje in een pan met een dikke bodem
2. Klop kort op tot een schuimig mengsel
3. Zet de pan op de inductieplaat stand 2 en gaar de sabayon onder constant kloppen
4. Blijf kloppen tot het mengsel zo dik is geworden dat je een 'acht' kunt vormen in de massa die een paar seconden zichtbaar blijft (**LET OP** er mogen geen klontjes vormen)
5. Haal de pan dan van de kookplaat, blijf regelmatig licht doorroeren tot serveren

Opmaken en serveren

1. Doe op ieder bord een flinke lepel sabayon en trek er met een lepel een streep in
2. Leg op de streep achter elkaar de stukjes peer en bestrooi deze met wat pistachenootjes
3. Gebruik de brander om de saus licht te kleuren (optioneel).
4. Serveer direct met een glas Moscato of andere dessertwijn van de muskaatdruif

TIP

¹ Zet de braadsensor op stand 4 voor het gelijkmatig roosteren van de nootjes.