

Sabayon

Ingrediënten:

3 eetlepels griessuiker

3 eierdooiers

100 ml witte wijn of marsalawijn of bier of champagne

Bereiding :

Meng de griessuiker en eierdooiers in de SpeedyChef en klop deze tot ze goed luchtig wordt. Voeg er dan ook 100ml witte wijn of marsalawijn aan toe en meng goed. Alles mag in de MicroCook Schenkkkan 1l.

Plaats de kan in de microgolfoven voor 2 à 3 minuten op 400Watt.

Per 30 seconden haal je de kan uit en klop je de massa eens goed op.

Smakelijk ! Tine Monserez

tinetupperware@outlook.com

www.tinetupperware.be