

Zabaione!

LANDQVIST & LIEGREN RECEPT | BJÖRN LINDBERG FOTO

Något sött efter maten är aldrig fel. Toppa din favoritfruktsallad med en skummande italiensk klassiker.

Zabaione 10 portioner MED FÄRSK VINTERFRUKT

Zabaione är en luftig dessertsås gjord på vin, äggulor och socker. Om du vill kan du byta ut marsalavinet mot något annat dessertvin – men då går du miste om en äkta zabaione.

- 10 äggulor
- rivet skal av 1 citron
- 10 msk socker
- 10 msk marsala vin

Till servering

800 gr färsk frukt t ex apelsiner och fikon

1. Koka upp vatten i en rymlig kastrull, låt sedan vattnet sjuda. Lägg äggulor, rivet citronskal och strösocker i en rostfri skål. Ställ skålen på kastrullen med sjudande vatten.
2. Vispa kraftigt med ballongvisp tills det bildar en skummig kräm som är riktigt het. Obs! Den ska inte koka.
3. Tillsätt marsalavinet dropvis under fortsatt vispning och ta sedan bunken från värmen.
4. Skala och skär apelsiner i skivor. Skär fikonen i klyftor.
5. Fördela frukten i glas och ringla den varma, fluffiga zabaionen över.

Tips! Fördela frukt i en ugnsfast form. Strö eventuellt lite kanel över. Fördela zabaionen över frukten och gratinera i 250-graders ugn i ett par minuter tills den har fått fin färg. Vänta vid ugnen och passa!



HUR LÅNG TID TAR DET?
Cirka 20 minuter.



GOTT ATT DRICKA TILL:
8307, *Pellegrino Marsala Superiore*, 750 ml, 93 kronor, 375 ml, 59 kronor. Starkvin med doft av torkad frukt och choklad.