

# Perziken met koude sabayon van mousserende wijn, pistache-ijs en pistachenootjes

## Ingredienten (4 pers.)

- 4 hele witte perziken in vanillestroop
- 2 eierdooiers
- een klein flesje mousserende witte wijn
- 250 cc slagroom
- 25 gram suiker
- ongezouten pistachenootjes klein gesneden
- pistache-ijs



## Bereidingswijze

### SABAYON

- Klop de slagroom stijf met 25 gram suiker.
- Meng de eierdooiers en de suiker in een bekken.
- Klop het mengsel au bain-marie schuimig. Voeg een flinke scheut mousserende wijn toe als er een zelvige binding optreedt.
- Laat kort tegen de kook komen en neem deze dan van het vuur, blijf nog even doorkloppen en koel het mengsel daarna snel terug.
- Nadat de sabayon is afgekoeld mengt u deze voorzichtig met de geslagen room en zet u deze koel.

### SERVEER

- Neem een mooi bord en strooi in het midden een klein beetje kleingesneden pistachenootjes.
- Leg voorzichtig een perzik op de pistachenootjes.
- Lepel de sabayon over de perzik en bestrooi met kleingesneden pistachenootjes.
- Serveer er pistache-ijs bij.

Recept by

René  Kookt