

Vlaanderen Lekker Land brengt leven in de brouwerij

Sabayon met Tongerlo Prior 9°

Ingrediënten (voor 2 personen):

5 eieren
1 flesje Tongerlo Prior 9°
40 g suiker
1 eetlepel water

Bereidingswijze:

Doe de eierdooiers in een koperen pot of kom die vuurbestendig is.
Voeg de Tongerlo Prior 9°, de suiker en het water toe.
Klop het mengsel tot de sabayon dik, licht en warm is.
Duurtijd 8 à 10 minuten.

Toepassing :

Giet de sabayon in een bijpassend glas en serveer meteen. Je kan het ook koud serveren.
Blijf dan kloppen tot het afgekoeld is. In smaakcombinatie is de sabayon ideaal met een bolletje Prior ijs. Tijdens een 'private dining experience' is dit de absolute afsluiter!

Bierkeuze:

Ik kies voor dit dessert een echt Norbertijnerbier. Tongerlo Prior 9° is een abdijbier, een krachtig bier, goudgeel van kleur met een romige, witte schuimkraag. Het aroma is hoppig met kruidige toetsen. De volmondige smaak wordt gekenmerkt door een zachte aanzet die uitvloeit in een aangename bitterheid. Wel opletten! Tongerlo Prior 9° heeft een verrassend hoog doordrinkgehalte! Wellicht een waarschuwing voor de komende zomer! **Cheers!**

