

Versfruitsalade uit de wok met sinaasappelsabayon en sinaasappelijs

Materiaal:

RVS-wok 47 of 57 cm Ø
Grote beslagkom
Garde
Een pan waar de beslagkom op past
Grote rvs-spaan

Voor 12 personen:

vers seizoensfruit (ananas, appel, peer, meloen, sinaasappel, aardbeien en banaan)
2 dl siroop
grand marnier
12 bollen sinaasappelijs
Sabayon
2 glas droge witte wijn
4 dl verse jus d'orange
100 gram suiker
8 eidooiers



Bereidingswijze fruit:

Snijd al het fruit, meng het door elkaar en houd de aardbeien en banaan apart. Verwarm de wok op de briketten-bbq tot de maximumtemperatuur.

Bereidingswijze sabayon:

Zet een pan water op die zo groot is dat de beslagkom erop past. Doe de wijn, jus d'orange, suiker en eidooiers in de beslagkom. Zet de kom boven het kokende water en klop de massa luchtig. Zorg ervoor dat het niet te heet wordt, anders gaat de eidooier stollen en krijg je roerei... Als de massa zéér luchtig is, schep de sabayon dan in glazen.

Laatste handelingen:

Doe een scheut jus d'orange in de wok en giet de siroop hierin. Doe het fruit (zonder banaan en aardbeien) voorzichtig in de wok en schep het één keer om. Doe het deksel dicht en wacht 1 minuut.

Nogmaals omscheppen en de aardbeien en banaan erbovenop leggen; niet doorroeren. Wacht nog een minuut en schep de banaan en aardbei door het andere fruit. Voeg grand marnier naar smaak toe.

Wacht 1 minuut met gesloten deksel. Schep al het fruit nu uit de wok en verdeel het over de borden.

Serveer de sabayon er apart bij met het sinaasappelijs.

Tips:

- Vraag of iemand je wil helpen bij dit gerecht omdat alles tegelijk moet.
- Snijd het fruit grof (dubbele grote dobbelstenen).
- Je mag ook ander ijs gebruiken. Vanille-ijs is altijd goed!
- Bij te veel omscheppen maak je het fruit stuk.
- De sabayon verdient veel aandacht; goed blijven kloppen en de temperatuur in de gaten houden, anders krijg je roerei.

(Uit man achter de BBQ ISBN 978 90 4390 997 6)