

Ingrediënten voor 4 personen

12 verse vijgen likeur naar keuze  
4 eierdooiers 50 gr suiker 2 dl  
zoete witte wijn

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Zoet  
**Gang:** Nagerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Vijgen Met Sabayonsaus

Nagerecht voor 4 personen, ingev. door Erië

### Hulpmiddelen

Bron: Gerechten met vruchten, Janny van der Lee - van der Heijden

### Bereidingswijze

Pel of schil de vijgen en snijd het vruchtvlees tot bijna onderaan kruislings in. Duw de zo ontstane partjes licht naar buiten en bedruppel de vruchten met likeur. Zet de vijgen enkele uren in de koelkast. Klop de eierdooiers met een mixer dik en schuimig met de suiker. Voeg al kloppende scheutje voor scheutje de helft van de witte wijn toe en breng de andere helft aan de kook. Draai de warmtebron laag en schenk het dooier-wijnmengsel in een dun straaltje al kloppend bij de hete wijn. Blijf goed kloppen tot een mooie gebonden saus is ontstaan, let er echter op dat de saus niet gaat koken! Neem de pan van de warmtebron en plaats de pan in een schaal met koud water. Laat de sabayon al roerend afkoelen. Schenk voor het serveren een laagje sabayonsaus op de spiegels van de borden en schik per persoon 3 koude vijgen in het midden.