

Geroosterde druiven met rode wijn-kaneelsabayon en amandelkrullen

Boodschappen:

geroosterde druiven

1 flinke tros pitloze rode of blauwe druiven

Rode wijn-kaneelsabayon

5 eierdooiers / 40g suiker / rodewijn-kaneelsiroop

Rode wijn -kaneelsiroop voor sabayon

1 manderijn, 300ml rode wijn (merlot of Zinfandel, 40 g suiker

1 kaneelstokje, geplet

Amandelkrullen

75 g zachte roomboter , 100g witte basterd suiker,

50ml sinaasappelsap , rasp van een citroen , 1 tl kaneelpoeder,

40g amandelschaafsel fijngehakt , 100g bloem , 1 el poedersuiker

om te bestuiven

Bereiding:

Amandelkrullen.

Verwarm de oven voor op 195° Roer de roomboter en de suiker glad.

Voeg sinaasappelsap, citroenrasp, kaneel en amandelschaafsel toe en meng goed door elkaar.

Spatel er dan de bloem doorheen.

Bedek de bakplaat met bakpapier of bakmat en schep hierop een eetlepel beslag, strijk met de bolle kant van de lepel het beslag cirkelvormig uit tot een doorsnede van 6 cm. Herhaal dit tot dat de bakplaat vol is. bak de amandelkrullen in ca 8 minuten goudgeel.

Vorm ze terwijl ze nog warm zijn op een fles of deegroller en laat ze afkoelen.

Rode wijn -kaneelsiroop voor sabayon.

Haal met een dunschiller de schil van de manderijn. breng de rode wijn met de suiker, de manderijnschil en de kaneel in een brede pan aan de kook en laat tot de helft inkoken en giet door een zeef.

Geroosterde druiven.

Verwarm de oven voor op 195° Was de druiven en haal ze van de tros. leg ze op een ovenrek bekleed met bakpapier en rooster de druiven 12-15 minuten in de voorverwarmde oven tot de druiven openbarsten.

Rode wijn-kaneelsabayon.

Klop met de handmixer de eierdooiers met de resterende suiker in een pan tot een schuimig lichtgeel mengsel. Voeg de rodewijn-kaneelsiroop toe.

Klop het mengsel op laag vuur met een garde in ca 4 minuten warm, luchtig en schuimig.

Blijf continue kloppen om te voorkomen dat de eierdooiers roerei worden. (stollen)

Vedeel de druiven over de borden, lepel er de warme sabayon over en leg er de amandelkrullen bij.

bestrooi licht met poedersuiker

