

Honing-sojaparfait met gekruide sinaasappels en glühwein-sabayon

totale tijd **50 min.** **50 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):

4.186 kJ / 1.000 kcal

Vetten: **38 g** Eiwitten: **5,6 g**

Koolhydraten: **90 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

Voor de honing-sojasiroop

6 el honing
8 el Kikkoman Woksaus
0,5 limoen
120 g boter

Voor de honing-sojaparfait

3 el water
100 g suiker
65 g eiwit
honing-sojasiroop naar
smaak

Voor de gekruide sinaasappels

110 g slagroom, geklopt
Voor de gekruide sinaasappels
200 ml sinaasappelsap
80 g suiker
20 g honing
2 kruidnagels
1 steranijs
0,25 vanillestokje, gehalveerd
en uitgeschrapt
0,5 kaneelstokje
3 sinaasappels

Voor de glühwein-sabayon

1 steranijs
1 kardemompeul
0,25 kaneelstokje
2 kruidnagels
60 ml rode wijn (of glühwein)
40 g suiker
2 eierdooiers

VOORBEREIDING

Stap 1

Doe de honing, Kikkoman woksaus en limoensap in een pan en maak er een honing-sojasiroop van. Roer nu met een garde de boter erdoor, zodat alle ingrediënten zich goed vermengen. Zet de siroop koud. Let op: de siroop moet echt helemaal afgekoeld zijn, daarom kun je hem het beste een dag van tevoren koken.

Stap 2

Breng voor de honing-sojaparfait 50 ml water met 75 gram suiker aan de kook. Klop ondertussen de resterende suiker met eiwit in een keukenmachine of met een handmixer stijf. Voeg nu langzaam de suikermassa toe, terwijl je constant roert. Bij het opkloppen krijgen de ingrediënten meer volume. Voeg vervolgens heel langzaam de honing-sojasiroop toe. Spatel tot slot de geklopte slagroom voorzichtig erdoor. Giet de parfaitmassa in vormpjes, plaats deze in de vriezer en haal deze er pas uit als je ze gaat opdienen.

Stap 3

Voor de gekruide sinaasappels meng je alle ingrediënten, behalve de sinaasappels. Breng de ingrediënten kort aan de kook. Dek het geheel af en laat het staan. Schil de sinaasappels met een mes zo, dat de witte schil volledig is verwijderd. Leg dan de hele sinaasappels in het lauwwarme vloeibare mengsel en laat ze een nacht staan. Voordat je ze serveert, snijd je de hele sinaasappel in dunne plakjes.

Stap 4

Voor de glühwein-sabayon maal je de kruiden in een vijzel en warm je ze op met de rode wijn en suiker (let op: niet koken!). Laat dit afgedekt ca. 10 minuten staan. Neem voor het serveren een theelepel van de glühwein weg en meng de rest met de eierdooiers. Giet de glühwein dan door een zeef en klop hem au bain-marie schuimig. Klop tot de massa wat dikker wordt en tamelijk stevig is. Serveer het dessert warm.