



Gastronomiska Sällskapet  
Marmiterna  
i Helsingborg

Hu, när ugnen är varm  
fortsätter u och drar nytta  
av detta för efterrätten.

4 personer

## APELSINER : Grand Marnier-Sabayon sås

8 st	(helst)	Blodapelsiner
2 st		äggulor
1 dl		Apelsinjuice
2 tsk.		Florsocker
2 cl		Grand-Marnier

1. Skala apelsinerna med en vass kniv ända in  
så att inget av det vita skalet blir kvar.  
Skär sedan ut klyftorna. Skär på var sida  
om de hinnor som skiljer dem åt.  
Lägg dem solfjäderformat runt periferin  
på en tallrik, så att man formar ett hål  
i mitten ( $\varnothing$  ca 3-4 cm)



Gastronomiska Sällskapet

**Marmiterna**

i Helsingborg

2. Sabayon-såsen Häll äggulorna, juice och florsöcket i en kastrull (ej aluminium). Vispa upp det över svag värme till en skummig sås.

Häll i likören på slutet så att den inte avdunstar.

Fördela såsen jämnt över apelsinblyf-  
terna på tallriken.

Sätt ugnen på grill och sätt in tallrikarna tills såsen fått lite färg.

3. Servera rätten med en kula vaniljglas i hålet i mitten på tallriken.