

Myntasabayonne med limepäron



6 personer

Limepäron

2 päron Anjou
2 lime
3 msk vatten
1 dl socker

Tvätta 1st lime och riv skalet, blanda med vattnet och sockret, pressa i saften av limen och koka någon minut. Päronen skärs i tunna skivor. Tillsätt päronskivorna och koka ytterligare 2-3 min. Päronskivorna lägges i en skål (ej kompakt) därefter ställes päronen i frysen ca 1 tim. Spara skyn. Lägg päronskivorna i buketter i mitten på tallrikarna och skeda över skyn.

Myntasabayonne

20 myntablad
6 äggulor
1 dl vitt vin
6 droppar mintolja
1 dl socker

Hacka myntabladen. Blanda äggulor och vitt vin, mintolja och strösocker i en rostfri bunke och vispa kraftigt över ett kokande vattenbad tills ett tjockt skum bildas. Blanda ned de hackade myntabladen i sabayonnesåsen. (tillsätt ev. mer mintolja)

Servering

Serveras på en spegel av sabayonnesås på halva tallriken.
Dekoreras med myntablad och ciselerade limeskal.