

DEEL 3  
HET DESSERT

# alleskunner in de keukens

Een sterk staaltje technologie?  
De Cook Expert van Magimix!  
Dit geweldige apparaat hakt,  
pureert, kneedt, klopt, bakt,  
stooft en stoomt met maar één  
druk op de knop! Perfect voor  
de kerstdagen.

## Magimix Cook Expert



Eten maken is een eitje met de Cook Expert. Deze geweldige keukenhulp van Magimix, bekend van de foodprocessors, heeft een rvs-kom en foodprocessor-kommen, plus 30 jaar garantie op de motor. De 12 automatische programma's helpen je moeiteloos naar een heerlijk eindresultaat!

MEER INFO OVER DE MAGIMIX  
COOK EXPERT EN DEMO'S DOOR HET  
HELE LAND VIND JE OP [MAGIMIX.NL](http://MAGIMIX.NL)



delicious. SAMEN MET MAGIMIX

### sabayon met gebrand fruit nagerecht (4 personen)

delicious. zet de Cook Expert in om een compleet kerstmenu te maken. Deze maand het toetje: heerlijk, fris, schuimig én met een tic.

1 rijpe mango, geschild en in blokjes /  
1 kleine rijpe papaja, geschild, in blokjes /  
300 g verse ananas, in dunne plakken,  
plakken in kwarten / 250 g blauwe of  
rode druiven, gehalveerd, ontpit /  
3 passievruchten, gehalveerd, pulp  
eruit geschapt / ook nodig: 4 ondiepe  
ovenschaaltjes (naast het fruit moet  
de sabayon er ook in passen)

#### sabayon

5 eierdooiers / 50 g fijne kristalsuiker /  
1 vanillestokje, opengesneden, merg eruit  
geschraapt / 200 ml witte dessertwijn  
(bijv. beaume de venise of witte port)

Verdeel het fruit over de ovenschaaltjes en verdeel de passievruchtenpulp erover. Zet tot gebruik afgedekt weg.

Zorg dat de rvs-kom heel schoon is. Doe voor de sabayon de eiwitklopper in de

rvs-kom. Voeg de eidooiers, suiker en het vanillemerg toe. Sluit af met de deksel en verwijder de dop. Stel het Expert-programma in op 15 min. / snelheid 5 / 68°C. Spatel het mengsel zo nodig tussentijds van de wand van de kom.

Voeg de wijn langzaam toe via de opening in de deksel zodra de sabayon dikker van structuur wordt.

Verwarm intussen de grill voor op de hoogste stand. Bestrooi de fruitschaaltjes met wat poedersuiker en zet ze 2 richels van boven onder de grill. Laat het fruit licht schroeien, pas op dat het niet te hard gaat.

Overgiet het gegrilde fruit met de sabayon en serveer direct.

Bereiden ± 10 min. / Cook Expert ± 15 min. / grill ± 5 min.

#### VOORBEREIDEN MENU

In delicious.11 staat het recept voor romige witlof-crèmesoep en in delicious.12 het hoofdgerecht, verrukkelijke wildstroof. Maak je al deze gerechten met de Cook Expert? Bereid de sabayon en soep dan 's ochtends en bewaar ze in voorverwarmde thermoskannen. Dan kun je 's middags de wildstroof maken.