

Koken voor Iedereen

Recepten van Jos Mol

## Mosterd sabayon

voor bij vis zeker genoeg voor 6 personen

### **Ingrediënten:**

- 3 eidooiers
- 1,5 tot 2 el Mosterd naar keuze
- Zout
- Peper
- 150 gram visfond
- bieslook of dille naar keuze
- naar keuze paar druppels Tabasco

### **Bereiding:**

- Plaats de vlinder
- Doe de eidooiers in de mengbeker
- Voeg de bouillon toe
- Voeg wat peper en zout toe
- Voeg eventueel de fijngeknipte kruiden toe
- Stel de tijd in op 5 minuten
- De temperatuur op 80 graden
- Motorstand 4
- Controleer de smaak en pas deze aan met extra mosterd, peper en of zout