

Honung-sojaparfait med kryddade apelsiner och glöggsabayon

Total tid **50 Min.** **50 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):

4.186 kJ / 1.000 kcal

Fett: **38 g** Protein: **5,6 g**

Kolhydrater: **90 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

Till honung-sojasirap

6 msk honung

8 msk Kikkoman woksås

0,5 sötcitron (juice)

120 g smör

Till honung-sojaparfait

3 msk vatten

100 g strösocker

65 g äggvita

honung-sojasirap, efter
behag

110 g grädde, lättvispad

Till kryddade apelsiner

200 ml apelsinjuice

80 g strösocker

20 g honung

2 styck nejlikor

1 styck stjärnanis

0,25 vaniljstång, halverad,

urskrapade kärnor

0,5 kanelstång

3 apelsiner

Till glöggsabayonen

1 styck stjärnanis

1 kapsel kardemumma

0,25 kanelstång

2 styck nejlikor

60 ml rödvin (eller glögg)

40 g strösocker

2 äggulor

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Honung-sojasirap: Koka ihop honungen, woksåsen och sötcitronjuicen till en sirap. Rör ned smöret med en visp så att alla ingredienser blandas väl utan klumpar. Ställ sirapen kallt. Observera: Sirapen måste först svalna ordentligt innan man fortsätter med den. Därför är det bäst att laga den dagen innan.

Steg 2

Honung-sojaparfait: Koka upp 50 ml vatten och 75 gram socker. Hårdvispa under tiden resten av sockret tillsammans med äggvitan i matberedaren eller med elvispen. Låt nu sockerblandningen långsamt rinna ned i äggvitemassan under ständig omrörning. Under vispningen blir massan allt större. Tillsätt sedan långsamt honung-sojasirapen. Vänd till sist försiktigt ned den vispade grädden. Fyll formar med parfaitmassan, ställ in i frysen och låt den frysa tills den serveras.

Steg 3

Kryddade apelsiner: Blanda ihop alla ingredienserna utom apelsinerna, koka upp en kort stund, täck över och låt det sedan stå och dra. Skala apelsinerna med en kniv tills allt det vita är borta. Lägg sedan in de hela apelsinerna i den ljumma fonden över natten. Före serveringen: tunnskiva de hela apelsinerna.

Steg 4

Till glöggsabayonen: Krossa kryddorna i en mortel och värm upp dem tillsammans med rödvinet sockret (det får inte koka!), låt sedan dra övertäckt i ca 10 minuter. Ta undan en tesked glögg till serveringen och blanda resten med äggulan. Sila vätskan och vispa den sedan till skum över ett varmt vattenbad. Bearbeta massan tills den blir tjock och fast. Servera den varm.