



## **Färska plommon med kall Zabaionesås**

**20 st plommon**

**6 st äggulor**

**16 cl vitvin**

**4 msk strösocker**

**7 msk grädde**

**Gör så här:**

- **Koka plommonen i vatten i några minute.**
- **Ta upp dom och spola i kalt vatten**
- **Dela plommonen och ta ut kärnan**
- **Ställt kallt.**

**Zabaionesås**

- **Blanda äggulor strösocker och vin.**
- **Låt det hela skjuda i vattenbad under omrörning tills såsen har tjocknad**
- **Ta kastrullen av värmen och rör då och då tills såsen är kall**