

S:t Egon 2012, från bankettens fjärde servering

Plommon mousse med honung

Receptet kommer ifrån Redon, Sabban & Serventis bok *The Medieval Kitchen*, sid 211. Receptet har modifierats för att bättre passa in i banketten.

1.5 kg röda plommon
1 liter rödvin
4 msk rismjöl
1 dl honung
1 nypa salt
2 msk riven Ingefära

Koka plommon tillsammans med vin i 10-15 minuter. Passera alla plommon. Spara och reducera vinet under tiden. Tillsätt vin, honung och plommon låt koka i ytterligare 20 minuter. Tillsätt kryddor och rismjöl, koka upp och låt sedan svalna. När moussen har svalnat vispa in luft i blandningen. Tillsätt socker och mer kryddor efter behov.

Källor

Redon, Sabban & Serventi. 1998. *The Medieval Kitchen - Recipes from France and Italy*, Chicago.