

Crème brûlée



Ingrediënten

- 1 vanillestokje
- 250 ml lactosevrije slagroom
- 250 ml lactosevrije melk
- 5 eidooiers
- 100 gr kokosbloesemsuiker (of rietsuiker) + 50 gr extra

Bereiding

Verwarm de oven voor op 125 graden. Schraap het merg uit het vanillestokje. Doe de slagroom en melk in een pannetje met het vanillemerg en het vanillestokje zelf. Breng het geheel aan de kook en laat vervolgens 5 minuten op laag vuur nog even trekken. Haal van het vuur af en verwijder het vanillestokje.

Doe de suiker en eidooiers in een kom en klop dit door elkaar. Schenk de hete vanilleroom in de kom en roer alles dooreen totdat het een dikker mengsel wordt.

Verdeel het mengsel over een aantal crème brûlée schaaltes en laat ze binnen 45 minuten op een rooster in de oven gaar worden. Haal weer eruit als ze volledig gaar en gestold zijn.

Laat de schaaltes vervolgens 30 minuten op kamertemperatuur komen en zet ze erna minimaal 2 uur in de koelkast. Bestrooi ze vervolgens met de extra suiker en brand het suikerlaagje met een klein gasbrandertje. Je kunt de schaaltes ook een minuutje onder de ovengrill zetten totdat het suikerlaagje bruin begint te kleuren.

Top de schaaltes eventueel af met bijvoorbeeld besjes of een toef slagroom.

Tip: mocht je er geen problemen mee hebben om andersoortige suiker te gebruiken, kun je ook voor rietsuiker kiezen in plaats van kokosbloesemsuiker. Deze verbrandt minder snel dan de kokosbloesemsuiker als je met het gasbrandertje of de ovengrill aan de slag gaat.

