



crème brûlée



Bereiden in: oven

Voorbereiding: 15 min.



Bereiding: 40 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 250 ml. slagroom
- 75 gr. suiker
- 50 gr. eidooier
- 1 vanillestokje
- 2 eetlepels rietsuiker om af te branden

## Voedingswaarde

### Wist u dit

•

crème brûlée betekent letterlijk, gebrande room. Het is een custardachtig nagerecht, met daaroverheen een gekaramelliseerde laag suiker. De precieze oorsprong van het gerecht is onbekend. Het kan afkomstig zijn uit Frankrijk, Groot-Brittannië of Catalonië. De traditionele crème brûlée bestaat uit custard gemaakt van room, suiker en eieren, op smaak gebracht met vanille.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

**Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen**

**+31 (0)53 436 71 12**

**info@sameneenkoekopen.nl**

**www.sameneenkoekopen.nl**



crème brûlée

## **Bereiding**

- 1  
Kook de room met de suiker en het vanillestokje (opengesneden)
- 2  
Scheid de eieren en roer deze los (niet kloppen)
- 3

Haal de room van het vuur

4

Voeg een klein beetje van de warme massa bij de eidooiers en roer dit door, meng nu de voorzichtig de eidooiers door de room

5

Zeef het geheel en schenk de massa in vuur bestendige bakjes

6

Gaar de massa nu in de oven ca 35 min op 100 graden

7

Laat de crème afkoelen

8

Bij serveren pas afbranden

9

Bestrooi de crème met suiker en brand met de gasbrander een mooi egaal karamel laagje



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



**Voor meer recepten ga naar:**  
**[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)**