

Crème brulée



Ingrediënten

- 35 gram custardpoeder (pudding poeder)
- 60 gram suiker
- 1 vanillestokje
- 0,5 liter volle melk
- 2 dl room
- rietsuiker



Bereiding deel 1

- Snijd het vanillestokje over de lengte in zonder het door te snijden.
- Breng 4 dl melk met room en het vanillestokje aan de kook en houd het 5 minuten tegen het kookpunt aan zodat het vanillemerg los komt en zijn smaak en aroma kan afgeven aan de melk.
- Los custardpoeder op in 1 dl koude melk.

Bereiding deel 2

- Verwijder het vanillestokje en breng de melk nu opnieuw aan de kook met suiker.
- Voeg de opgeloste puddingpoeder toe en roer goed met een garde. Laat even zachtjes koken terwijl voortdurend roert.
- Verdeel over lage vuurvaste dessertschaaltjes en laat afkoelen.
- Doe op ieder schaalje een lepel rietsuiker en karamelliseer dit met een brander.

