

6-6-2019

Kookavond

Crema catalana

Nodig:

- 500 ml melk
- 200 gr suiker
- 4 eierdooiers
- 1 eetlepel maïzena
- 1 theelepel kaneelpoeder
- Citroenrasp van ½ citroen
- 50 ml kookroom

Zo maak je het:

- Doe de eierdooiers samen met de suiker in een kom en mix met een mixer luchtig.
- Giet het mengsel over in een kookpot en voeg de maïzena, kookroom, kaneel en citroenschil erbij en schenk als laatste de melk erbij en verhit al roerende.
- Neem de kookpot van het vuur als de massa dikker begint te worden en schenk het mengsel in 4 vuurvaste schaaltes.
- Laat minimaal een half uurtje in de koelkast afkoelen.
- Strooi voor het serveren wat suiker er over en zet 10 minuten onder de grill of karamelliseer de suiker met een brander.
- Serveer warm.