

# Crème brûlée met citroen

Datum: 21-09-2009  
Type gerecht: Nagerecht  
Samengesteld door: Rob Drissen  
Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

- Sap van 2 citroenen
- Rasp van 0,5 citroen
- 4 dl room
- 200 g suiker
- 8 eetl. suiker voor de karamel
- 2 vanillestokjes (opengesneden)
- 8 eidooiers

## Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Breng het citroensap aan de kook in een klein steelpannetje en laat het zachtjes inkoken tot er twee eetlepels over zijn; dit kan ongeveer 6 minuten duren. Breng in een andere pan de room met de citroenrasp, suiker en vanillestokjes aan de kook en laat dit 5 minuten zachtjes pruttelen. Haal de vanillestokjes eruit en laat staan tot verder gebruik.

Klop de eidooiers los met een garde in een grote kom en giet er langzaam de hete room bij. Klop er nu ook het ingekookte citroensap bij en klop alles goed door. Zet de schaalpjes in een braadslee, verdeel de crème over de schaalpjes en giet kokend water rondom de schaalpjes in de braadslee tot ze voor de helft onder staan. Zet de braadslee in de hete oven en bak de crème in 30 minuten gaar. Neem de schaalpjes uit de oven en laat ze helemaal afkoelen voor u ze in de koelkast zet.

Strooi voor het serveren een eetlepel suiker over ieder schaalpje en brand met een gasbrander of een brûlée brander de suiker bruin en krokant.