Crème brulée 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 schaaltjes in een braadslee, verdeel de crème over de schaaltjes en giet kokend water rondom de schaaltjes 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 schaaltjes uit de oven en laat ze helemaal afkoelen voor u ze in de koelkast zet.
Strooi voor het serveren een eetlepel suiker over ieder schaaltje en brand met een gasbrander of een brulée brander de suiker bruin en krokant.