

Pistache crème brûlée

Datum: 04-02-2026
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Bram Joosten
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Crème brûlée:
- 5 dl room
- 100 g eigeel (6 eidooiers)
- 50 g kristalsuiker
- 100 g pistachepasta
- 30 g pistachenoten, ongezouten, gepeld

Afwerking:
- 50 g rietsuiker

Bereidingswijze:

Crème brûlée:
Verwarm de oven op 135 graden. Breng de room aan de kook en laat 1 min zachtjes doorkoken. Klop de eigelen met de kristalsuiker tot een luchtige crème. Meng de pistachepasta door de crème. Giet de kokende room langzaam en al kloppend bij de crème. Schenk de warme massa in kleine cocottes. Zet deze in een braadslee en giet er heet water bij tot halverwege de cocottes. Plaats de braadslee ca. 40 min in het midden van de oven. Als de bovenkant gestold is, is de crème goed.

Haal de cocottes uit het water en laat 30 min afkoelen. Dek de schaaltjes daarna af met vershoudfolie en laat minimaal 2 uur afkoelen in de koeling. Rooster de pistachenoten 8 minuten in een oven van 170 graden. Zet tussendoor een keer om. Hak de afgekoelde noten grof.

Afwerking:
Bestrooi de crème brûlée met rietsuiker en karamelliseer de suiker met een brander. Verdeel de pistachenoten daarna over de crème.