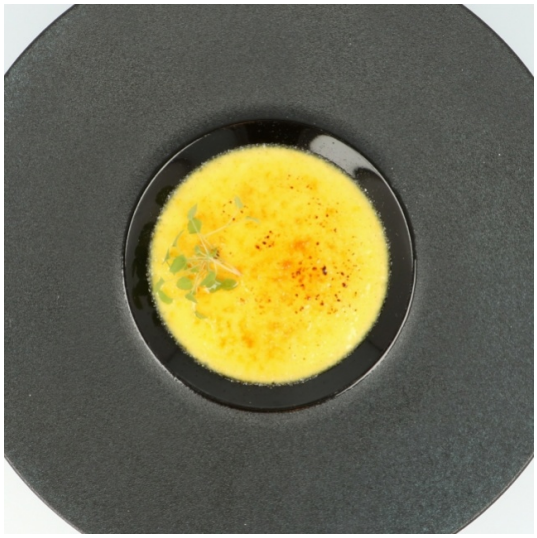
Crème brulée met citroengras



Ingrediënten

10

- 1 l verse volle melk
- 575 g kristalsuiker
- 375 g Bresc Citroengraspuree
- 40 g vanillesuiker
- 18 st eierdooiers
- 3 dl room
- Lime cress

Bereidingswijze

Breng de vanillesuiker en de melk aan de kook. Haal van het vuur en voeg de citroengraspuree toe. Klop de eierdooiers met 180 gram kristalsuiker op totdat er een binding ontstaat. Voeg de warme melk toe en meng het geheel. Voeg de room toe. Passeer het mengsel door de fijne puntzeef. Giet in de vormpjes. Bak in de oven af op 80 °C gedurende 35 minuten. Laat afkoelen. Bestrooi de crème met een fijn laagje suiker. Brand het af tot een mooie karamel. Garneer met de lime cress. Serveer lauwwarm.

Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree
450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000