



Crème Brûlée



Bereidingstijd: 150 minuten

Wijn advies: sauternes



Ingrediënten voor 6 personen

250 ml	melk
250 ml	slagroom
1	vanilleboon (snijd open in de lengte en verwijder de zaadjes)
4	eierdooiers
40 g	suiker (gebruik meer of minder naar smaak)
60 g	bruine suiker om te karamelliseren



Vorbereiding

1/5

Breng de melk en vanillezaadjes aan de kook in een pan, haal van het vuur en laat 10 minuten in gesloten pan trekken. Voeg hierna de slagroom toe, en breng het mengsel aan de kook.

2/5

Verwarm de oven voor op 120 graden. Klop nu de eidooiers met de suiker tot ze romig zijn, roer de vanillecrème uit stap 1 erdoor.

3/5

Het mengsel vervolgens in zes vormpjes doen en ongeveer 25 minuten in de oven zetten tot zich een huidachtig laagje vormt. Laat dit laagje niet bruin worden.

4/5

Laat de crème afkoelen en zet daarna nog twee uur in de koelkast.

5/5

Bestrooi de vormpjes met de bruine suiker en zet ze, om te karamelliseren, zo dicht mogelijk onder de grill van de oven. Zodra de suiker is veranderd in een mooie, bruine caramelkorst, haal je de vormen uit de oven. Serveer ze meteen. Voilà - de crème brûlée is klaar!



Zoete wijn • Frankrijk •
sémillon, sauvignon blanc

Château Sigalas Rabaud Premier Cru Classé Sauternes 2010 0,375 L

„I never expected that it would trump d'Yquem in a blind tasting. This is one of the best wines from the estate in recent years.“ - Neal Martin