

Crème brûlée met rood fruit uit de stoomoven



Velthuisen
KEUKENS

🕒 30 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

500 ml slagroom
100 gram basterdsuiker
1 vanillestokje
6 eidooiers
Rood fruit
Poedersuiker

Stap 2 | Mengen

Schenk de slagroom in een steelpannetje samen met het merg van het vanillestokje en 50 gram suiker. Verwarm dit tot aan het kookpunt. Meng in een kom de eidooiers met de rest van de suiker, roer goed door tot alle suiker is opgenomen. Voeg de warme slagroom bij het ei en klop dit los. Verdeel het warme mengsel over 4 kleine schaaltjes. Dek de schaaltjes af met huishoudfolie.



Stap 3 | Stomen

Plaats de schaaltjes 30 minuten in de stoomoven op 100 graden. Was ondertussen het rode fruit en snij de aardbeien in partjes. Haal de crème brûlées uit de stoomoven, verwijder de huishoudfolie en laat even afkoelen. Bestrooi ze vervolgens met een laagje suiker en verhit dit met een crème brûlée brander tot er een goudbruin karamel laagje ontstaat. Versier de crème brûlées met het rode fruit en gebruik als finishing touch wat poedersuiker.

