



Crème brûlée met kokosmelk
RECEPT

Crème brûlée met kokosmelk



Tijd 55 min
Ingrediënten 7 producten
Doen 4 porties

Crème brûlée met kokosmelk

Ingrediënten

- 20 cl Suzi Wan® kokosmelk
- 35 cl melk
- 4 eierdooiers
- 50 g griessuiker
- 1 snuifje kardemompoeder
- kandisuiker
- geraspte kokospulp

BEREIDING

1. Meng de melk, de kokosmelk en de kardemom in een kookpot en laat het geheel licht pruttelen op een laag vuurtje.
2. Klop intussen zorgvuldig de griessuiker door de eierdooiers en neem de pan even van het vuur. Voeg het melkmengsel toe en blijf intussen roeren.
3. Vul de kommetjes tot gelijke hoogte en verwarm ze au bain-marie gedurende 45 minuten op een lage ovenstand (120°). Vervolgens minstens 3 uur koel bewaren.
4. Bestrooi de crème voor het opdienen met kandisuiker en karamelliseer de suiker met een keukenbrander of onder de ovengrill. Werk af met kokospulp.
5. WEETJE: Om af te wisselen kun je de kardemom ook vervangen door andere kruiden of smaken zoals saffraan, vanille, steranijs, citroenkruid of viooltjes.

Andere soortgelijke recepten



Bami goreng met rundvlees

Tijd

22 min

Ingrediënten

11 producten



Kokoscrème

Tijd

30 min

Ingrediënten

7 producten



Moelleux met kokos

Tijd

40 min

Ingrediënten

5 producten



Kokospudding met banaan

Tijd

10 min

Ingrediënten

11 producten

Source URL: <https://be.suziwan.com/recepten-suzi-wan/creme-brulee-met-kokosmelk>