

CREMA CATALANA



Een crema Catalana is wellicht het populairste nagerecht van de Spaanse regio Catalonië. Het recept heeft één en ander gemeen met een Franse 'crème brûlée', al zijn er opmerkelijke verschillen. Een crème brûlée gaart in de oven, en een crema Catalana laat men opstijven in de koelkast. Ik at dit onlangs op vakantie in Spanje. En ik proefde onmiddellijk de zuiderse invloed van citrus smaken. Ik heb verschillende recepten opgezocht, vergeleken en er mijn recept met de thermomix van gemaakt.

Ingrediënten

- 500 g volle melk
- 120 g room
- 20 g maïszetmeel (maïzena)
- 6 eidooiers
- 100 g suiker
- Enkele lepels kandij- of rietsuiker voor het krokant laagje
- 1 kaneelstokje (of kaneelpoeder)
- 1 snuifje zout
- schil van een citroen (grote stukken)
- schil van ¼ sinaasappel (grote stukken)

Bereiding

1. Zet de vlinder op de messen.
2. Doe de melk, de room, de eidooiers, de suiker, het maïszetmeel en het snuifje zout in de beker. Mix alles tot een glad mengsel.
15 sec / snelheid 3,5
3. Voeg de citroen- en sinaasappelschil en het kaneelstokje toe en warm op
16 min / 90°C / linksomdraai / snelheid 2
4. Haal de citroen- en sinaasappelschil en het kaneelstokje uit het mengsel.
5. Breng het mengsel over in lage schaaltes en laat enkele uren afkoelen en opstijven in de koelkast.
6. Strooi de kandij- of rietsuiker in een fijn laagje over de potjes. Smelt, met een kleine brander, de suiker tot een krokant laagje. Heb je geen brander dan kan je de potjes ook even onder de grill plaatsen.

TIP: Giet een scheutje Grand Marnier voor het opkoken in het mengsel voor een nog pittigere smaak.

