



LEMON CURD

BOODSCHAPPEN

2 flinke citroenen
200 gr. kristalsuiker
125 gr. roomboter
2 eieren (geklutst)

Was de citroenen goed schoon en rasp de schil, pers vervolgens de citroenen uit (ca. 130 ml.).

Doe de citroenrasp, suiker en roomboter in een kom. Dit recept maak je au bain marie, zet de kom dus op een pan met een laagje kokend water. Zet het vuur niet te hoog. Laat de ingrediënten in de kom smelten en roer rustig door tot een gladde massa.

Als alle boter is gesmolten voeg je het citroensap toe, roer dit door het mengsel en voeg dan ook de eieren toe. Nu is het een kwestie van geduld. Hou af en toe wel even in de gaten of er nog genoeg water in je pannetje zit.

Blijf rustig roeren in de kom terwijl de lemon curd steeds wat dikker wordt. Als de lemon curd de dikte van yoghurt heeft is hij goed, dit duurt ongeveer 20 minuten.

Giet de lemon curd in een schaal om af te koelen. Terwijl de lemon curd afkoelt dikt hij ook nog verder in tot de uiteindelijke juiste dikte.

Lemon Curd kan je overal voor gebruiken, zoals cake, gebak, taart, op brood of door de yoghurt.

