

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

45 minuten

Benodigdheden

Kookplaat

Oven

Magnetron

Ingrediënten Crème Brûlée

- 90 ml. Eidooier
- 50 gr. suiker
- 250 ml. Room
- ½ tl. Zout
- beetje 'suiker om te branden'

Ingrediënten Ginger Nuts

- 110 gr. zelfrijzend bakmeel
- ½ tl. Gemberpoeder
- ½ tl. Bak(ing) soda
- 40 gr. suiker
- 50 gr. zachte boter
- 50 gr. golden syrup

Bereidingswijze

Crème Brûlée:

1. Mix alle ingrediënten voor de Crème Brûlée in een kom. Behalve 'beetje suiker om te branden'
2. Verdeel het beslag over 4 (hitte bestendige) kommetjes
3. Bak/pocheer deze af in de oven op 4D hetelucht 90°C ¹ gedurende ca. 20-22 minuten
4. Laat de afkoelen tot de crème stevig is
5. Strooi een dun laagje suiker op de Crème Brûlée en kleur het schuim voorzichtig lichtbruin met de gasbrander (blow torch) ²

Ginger Nuts

1. Verwarm de oven voor op boven- en onderwarmte 175°C
2. Meng alle ingrediënten voor de Ginger Nuts in een kom
3. Bekleed een ovenplaat met bakpapier. Maak van het Gingernut deeg balletjes ter grootte van een walnoot en verdeel ze over de bakplaat. Maak een klein kuiltje in ieder balletje met een natte vinger
4. Bak de Ginger Nuts af in het midden van de oven gedurende ca. 12 minuten

TIPS

¹ Zet 'stoomtoevoer' op stand 1

² Zet de grill op een gemiddelde stand (2) Zet de Crème Brûlée onder de grill totdat de suiker goudkleurig gekarameliseerd is. Pas op! Blijf erbij de suiker verbrandt snel.