



## CREME BRULEE

Nagerecht voor 12 kleine soufflépotjes

### Ingrediënten:

- 5 dl slagroom
- 2 vanillestokjes
- 8 eidooiers
- 80 gram suiker
- bruine basterd

### Bereiden:

1)

De vanillestokjes in de lengte opensnijden en het vanille merg eruit halen. Doe dit samen met de lege peulen in de slagroom en doe dit vervolgens in een stoomoven-pan. Kookstand: 95 graden op 15 minuten.

2)

De eidooiers uitroeren met de suiker en vermengen met het room vanillemengsel.

3)

Giet het mengsel in de potjes en zet ze in een stoomoven-pan met gaatjes. Dek de potjes af met folie. Kookstand 95 graden, 25 minuten.

4)

Controleer met een satéprikker of de crème gaar is en plaats ze in de koelkast.

5)

Voor het serveren bestrooien met basterd suiker en met een gasbrandertje karameliseren.