

Crème brûlée

Met gekaramelliseerde winterappeltjes

IDDSI-NIVEAU

4 Glad gemalen



MOEILIJK-
HEIDSGRAAD
Makkelijk



VOORBEREIDINGS-
TIJD
35 MIN.



AANTAL
PERSONEN
4



Deze feestelijke recepten zijn samengesteld om er met de hele familie van te genieten.

Alle recepten zijn samengesteld door internationale chef-kok Elizabeth Pérez.

TIPS VAN DE KOK

1. Alcoholvrij: doe de appels met de suiker en kruidnagels in een luchtdicht bakje en verwarm deze in de magnetron, maar laat de wijn achterwege.
2. Voor de hele familie: maak een knapperig laagje op de crème brûlée door een dun laagje bruine suiker met een brander te karamelliseren.
3. Gebruik groene appels voor een frizzure smaak.

INGREDIËNTEN

WINTERAPPELTJES

- 2 appels
- 6 kruidnagels
- 250 ml rode wijn
- 10 g bruine suiker
- 1,2 g ThickenUP Clear

CRÈME BRÛLÉE

- 400 ml volle melk
- ½ gepelde sinaasappel en ½ gepelde citroen
- 1 vanillestokje
- 1 kaneelstokje
- 50 g bruine suiker
- 3 eidooiers
- 20 g maïzena
- 2,4 g ThickenUP Clear

KARAMEL

- 15 g bruine suiker
- 5 g boter

BEREIDING

WINTERAPPELTJES

1. Schil de appels, verwijder de zaadjes en snijd in 8 stukken.
2. Kook de gesneden appels samen met de kruidnagel, rode wijn en bruine suiker in een pan en laat 10 minuten sudderen, totdat de alcohol is verdampt.
3. Haal de pan van het vuur en laat het geheel 10 minuten afgedekt staan.
4. Laat de appels uitlekken en bewaar de saus en de appels apart van elkaar.
5. Doe de bruine suiker voor de karamel in een koekenpan en verdeel over het gehele oppervlak van de bodem. Voeg de boter in stukjes toe. Kook op een matig vuur, totdat de suiker is gekaramelliseerd.
6. Voeg de appels toe en laat ze 2 minuten karamelliseren. Zet het geheel opzij.
7. Houd één portie apart om de textuur aan te passen: pureer deze met 1,2 g ThickenUP Clear, totdat het geheel glad is en zonder stukjes, zodat het gemakkelijk is door te slikken.

CRÈME BRÛLÉE

8. Gekruide melk: verwarm de melk met de sinaasappel- en citroenschil, de vanillestokjes en het kaneelstokje gedurende 3 minuten zonder het te laten koken. Zet het vuur uit en laat de melk 20 minuten afgedekt staan.
9. Meng in een kom de bruine suiker met de eidooiers. Voeg de maïzena en 2,4 g ThickenUP Clear toe.
10. Zeef de gekruide melk, verwarm de gezeefde melk op een matig laag vuur en voeg het mengsel van ei, suiker en maïzena eraan toe.
11. Roer voortdurend, totdat het mengsel dikker begint te worden.

PRESENTATIE

1. Schenk de crème brûlée in losse, glazen bakjes en bestrooi het gerecht met bruine suiker.
2. Voeg het gekaramelliseerde appelmengsel toe. Versier met een muntblaadje. Serveer de crème brûlée voor de rest van de familie met de appelmengsel.

