



## Citroen-crème-brûlée met kardemom

voor 4 personen

### INGREDIËNTEN

3 eidooiers  
30 g suiker  
175 ml slagroom  
125 ml volle melk  
1 el citroenrasp  
1 el citroensap  
½ vanillestokje, het merg eruit geschraapt  
1 kaneelstokje  
3 kardemompeulen, gekneusd  
2 l rietsuiker  
**Extra nodig**  
mixer en 4 ovenvaste schaaltes

### BEREIDING

Klop eidooiers en suiker met de mixer wit en romig.  
Verwarm slagroom, melk, citroenrasp, citroensap en het vanillestokje met het merg, het kaneelstokje en de kardemompeulen in een pannetje.  
Breng dit net niet aan de kook en laat het 10 minuten zachtjes trekken.  
Schenk dit mengsel al roerende door een zeef bij het eidooiermengsel.  
Verdeel de crème over 4 ovenvaste schaaltes en dek ze af met huishoudfolie.  
Gaar ze zoals hieronder aangegeven.  
Haal ze uit de oven en laat ze in de koelkast, nog steeds afgedekt, 1-2 uur afkoelen.  
Haal het folie eraf en bestrooi de crème-brûlée met rietsuiker.  
Karamelliseer de suiker onder de hete grill van de oven.

Combi stomen 96 °C / 30-35 minuten - grill groot 4-5 minuten