



Lemoncurd



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

water

4 eiderdooiers

135 gram suiker

1 eetlepel citroenschil (geraspt)

80 ml citroensap (van ± 3 citroenen)

1 snuifje zout

85 gram roomboter (ongezouten, in kleine blokjes gesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Zet een kookpot met 5 cm water op het vuur en breng aan de kook. Plaats hierop een glazen, vuurvaste kom met daarin de eidooiers, de suiker, de citroenschil, het citroensap en het zout. Zet het vuur lager. Gebruik het liefst een siliconen klopper (om een metalige smaak te vermijden) en blijf kloppen tot de lemoncurd een beetje indikt en hij de consistentie krijgt van pudding. Dit duurt ongeveer tien minuten.
- 2.** Haal de kom van het vuur en voeg al roerend de blokjes boter toe. Roer tot de boter is gesmolten.
- 3.** Giet in een glazen bokaal. Leg een stukje plasticfolie rechtstreeks op de lemoncurd, opdat er geen korst vormt. Zodra de curd is afgekoeld kun je de plasticfolie verwijderen en het bokaaltje afsluiten met een deksel. Bewaar 2 à 3 weken in de koelkast.