

Karamellen

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

225 gram roomboter
550 gram bruine suiker
2 deciliter ahornsiroop
4 deciliter melk (gezoet en gecondenseerd, uit blik)
1 theelepel vanille-aroma
1 snuifje zout

Bereidingswijze

1. **Bekleed een ondiepe, rechthoekige schaal met vetvrij papier en vet in met olie.**
2. **Neem een grote, glazen kom die in de microgolfoven past. Doe hierin de boter, die eerst smelt in de microgolfoven. Voeg dan de bruine suiker, de ahornsiroop en de gecondenseerde melk toe. Roer goed en zet 4 minuten in de microgolfoven op de hoogste stand. Roer. Zet opnieuw 4 minuten in de microgolfoven en roer opnieuw. Zet nogmaals 4 minuten in de microgolfoven en roer.**
3. **Neem een klein stukje karamel (met een lepel!) en laat het vallen in een glas ijskoud water. De karamel zal stollen. Laat het smelten in je mond om te bepalen of dit de juiste dikte is: niet te hard, niet te zacht. Plaats eventueel nog 1 à 2 minuten terug in de microgolfoven.**
4. **Voeg het vanille-aroma en het zout toe, roer opnieuw en giet het mengsel in de schaal. Laat volledig afkoelen.**
5. **Snij de karamel daarna in repen of rechthoekjes en verpak ze individueel in reepjes vetvrij papier.**