



CRÈME BRÛLÉE MET KAAS



INGREDIENTEN (4 porties)

- 10 eidooiers
- 0,5 L Fairebel melk
- 0,5 L room 35 %
- 100 g zachte Fairebel kaas

Breng de melk aan de kook.

Snijd de Fairebel zachte kaas in kleine blokjes en voeg toe aan kokende melk.

Roer langzaam tot de kaas helemaal gesmolten is.

Scheid de eidooiers van de eiwitten, klop ze op en mix het geheel.

Roer tenslotte de room erdoor.

Zeef het mengsel en giet het in kleine kommetjes.

Laat gedurende 1 uur garen in de oven op 90°C.

Laat het mengsel afkoelen en 1-2 uur rusten in de koelkast.

Bestrooi de crème brûlée voor het serveren licht met bruine suiker en karamelliseer met een bunsenbrander.

