

Citroencrème of Lemon curd

Benodigdheden:

- 3 eieren
- 150 gr suiker
- 80 ml citroensoep
- 50 gr ongezouten boter

Bereiding:

- Klop de 3 eieren samen met de suiker en het citroensap in een kom boven kokend water.
- Laat deze massa al roerend indikken maar zorg ervoor de het kokend water de kom niet raakt, want dan stollen de eieren en schift de crème.
- Ga door tot je de gewenste dikte hebt bereikt.
- Haal alles van het vuur en voeg de boter toe, roer deze door beetje bij beetje door de crème.
- Voeg eventueel nog geraspte citroenschil toe, naar smaak
- Laat de crème in de koelkast afkoelen.

De lemoncurd kan tot een week bewaard worden in de koelkast.