

## Ingrediënten

6 Eidooiers 2 el Basterdsuiker 1  
el Bloem 600 ml volle Melk  
(gebruik zeker een magere)

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Engels  
**Smaak:** Zoet  
**Gang:** Nagerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Custard (de echte, zelfgemaakte)

Het is een mengsel van eieren en melk dat verdikt wordt door het te koken. In de meeste gevallen wordt het gebruikt als een nagerecht, maar het kan ook gebruikt worden op hartige taarten (e.d.) of evt. als basis voor een pudding. Enfin, er kan van alles mee gedaan worden. Het was zelfs al bekend bij de Grieken en de Romeinen. Laat het u in ieder geval smaken.

### Bereidingswijze

Klop de eieren en de bleom tot een zacht smeuiġ mengsel. Verwarm de melk tot het bijna kookt, haal het van het vuur en klop er het eimengsel door. Beetje bij beetje, zodat het niet stolt. Als het goed gemengd is mag het aan de kook gebracht worden, al roerend. Neem nu een grotere pan met kokend water, om de pan met de Custard boven te hangen. Ga door met het roeren van de Custard. De Custard is klaar wanneer het aan de lepel begint te 'kleven'. Mocht je het dikker willen, ga dan nog wat langer door boven het kokende water. Let op, gebruik geen al te hoge vlam, dat werkt verkeerd op de custard. Alles moet langzaam gebeuren. (op 't gemakske). Zodra de Custard klaar is kan het eventueel nog gezeefd worden. Het kan bewaard worden, voor gebruik, in een kan of kom in de koelkast. Mocht je het nodig vinden, dan kan je wat 1/3 vanille wortel bij de warme melk doen, maar de vanille kan dominant zijn. Pas op.

### Serveertips

Erg lekker ook met vruchten/fruit..., het past overal bij.

