

Ingrediënten voor 4 personen

\* 1 vanillestokje, in de lengte  
doorgesneden \* 1/2 l room \* 4  
eierdooiers \* 80 g suiker \* 2 el  
bruine suiker

**Tijd:** > 2 uur  
**Smaak:** Zoet  
**Gang:** Nagerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Creme Brulee

Heerlijk als nagerecht.

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160 'C. Room met daarin vanillestokje op laag vuur roeren tot de room begint te koken. Vanillestokje eruit halen, merg door de room roeren en opzij zetten. 2. Eierdooiers en suiker licht kloppen tot een dik, bleek mengsel. Geleidelijk room toevoegen, voorzichtig kloppen. 3. Mengsel in ovenbestendige bakjes met een inhoud van 2 dl zeven. Bakjes in een bakblik zetten. Warm water in blik gieten tot halverwege de hoogte van de bakjes. 45-55 Min. bakken, tot de inhoud stevig is. 4. Uit de oven halen, laten afkoelen. Dan in de koelkast zetten en koud laten worden. Dit duurt minstens 3 uur. Voor het serveren een dun laagje bruine suiker op eik puddinkje strooien en 1-2 min. onder een zeer hete, voorverwarmde grill zetten, tot de suiker karamel wordt. Let goed op, want dit gaat erg snel. Schaaltjes met ovenhandschoenen uit de oven halen. Eerst af laten koelen, dan serveren.