

Ingrediënten

Voor 1 potje 2 citroenen 125
gram geleisuiker 1 eierdooier 25
gram boter

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Engels

Smaak: Zoet

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Lemon Curd

Bereidingswijze

Boen de citroenen onder stromend water goed schoon en droog ze af. Rasp de schil er dun af. Pers de citroenen uit. Breng het citroensap met de geleisuiker aan de kook en laat het sap 3 minuten goed borrelend doorkoken. Klop intussen de eierdooier in een kom goed los en snijd de boter in stukjes. Schenk het jammengsel al kloppend bij de dooier. Voeg de citroenrasp en de stukjes boter een voor een toe en blijf kloppen tot een mooi gebonden dikke jam ontstaat. Schep de lemon curd in een schoon jampotje of schaaltje.