

## Ingrediënten

250 gr suiker 5 eetlepels water 1  
mespunt boter

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zoet  
**Soort\_gerecht:** Banket  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Zelfgemaakte borstplaat

### Bereidingswijze

Breng al roerend de suiker met water aan de kook op een kleine vlam. Laat het tenhoogste 10 minuten koken. Leg ondertussen de borstplaatvorm op een platte schaal. Controleer of de borstplaatvorm goed ligt en er geen spleetje meer is waardoor het mengsel weg kan lopen. Giet dan het mengsel in de vorm en laat het goed afkoelen. Dit is het recept voor witte borstplaat. In plaats van water kunt u ook melk nemen en eventueel een van de lepels vervangen door likeur.