

Ingrediënten voor 4 personen

Voor ongeveer 300 cc heb je nodig: 2 grote eieren op kamertemperatuur3 grote eidooiers op kamertemperatuur4 citroenen, het sap en het rasp van de schil75 gr boter, ijskoud en in blokjes60 gr suiker2 eetlepels water

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Engels

Smaak: Zoetzuur

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Lemon curd.

Bereidingswijze

Doe alle ingredienten in een pan met een dikke bodem., en zet deze op een klein vuurtje. Roer met een houten spatel net zo lang tot het mengsel dikker wordt en je er met een vinger een geultje in kunt trekken. Zeef de curd en doe ze over in een kom. Dek af met huishoudfolie, en prik in de folie een paar gaten om de stoom te laten ontsnappen. Laat de curd afkoelen op kamertemperatuur. Bewaar de curd in een afgesloten glazen pot of plastic bakje. Deze curd blijft ongeveer 5 dagen goed.