



Crème caramel

Klassieke Franse eiervla die je omkeert op het bord, met een laagje vloeibare karamel. Fluweelzacht en niet te zoet.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	45'	6	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 200 gr suiker (voor de karamel)
- 5 el water
- 50 cl volle melk
- 1 vanillestok
- 4 eieren
- 1 eidooier
- 100 gr suiker

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Maak de karamel: verwarm 200 gr suiker met het water in een steelpan tot een goudbruine karamel. Verdeel meteen over 6 ovenvormpjes en laat hard worden.
3. Breng de melk met het opengesneden vanillemerg net aan de kook en laat 5 minuten trekken.
4. Klop de eieren, de dooier en 100 gr suiker los, giet er al kloppend de warme melk bij.
5. Zeef het mengsel en verdeel over de vormpjes.
6. Plaats de vormpjes in een diepe ovenschaal en giet warm water tot halverwege (bain-marie).
7. Bak 45 minuten tot de vla net gestold is maar nog licht trilt in het midden.
8. Laat afkoelen en minstens 3 uur opstijven in de koelkast. Keer om op een bord vlak voor het serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)