



## Flan de huevo

*Zijdezachte eierpudding met een laagje karamel, gestold in de oven au bain-marie. Het klassieke Spaanse dessert dat nooit verveelt.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>50'</b>	<b>6</b>	<b>Gebak &amp; dessert</b>

### Ingrediënten

5 dl volle melk  
4 eieren  
120 gr suiker (voor de vla)  
1 zakje vanillesuiker  
120 gr suiker (voor de karamel)  
2 el water

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Maak de karamel: verhit 120 gr suiker met het water in een steelpan tot een goudbruine karamel. Verdeel die meteen over de bodem van 6 vormpjes.
3. Warm de melk zachtjes op zonder te laten koken.
4. Klop de eieren los met 120 gr suiker en de vanillesuiker. Giet de warme melk er al kloppend bij.
5. Zeef het mengsel en verdeel het over de vormpjes op de karamel.
6. Zet de vormpjes in een diepe ovenschaal, giet er warm water tot halverwege bij en bak au bain-marie ongeveer 45 minuten tot de vla net gestold is.
7. Laat afkoelen en minstens 4 uur opstijven in de koelkast. Stort voor het serveren om op een bord.

---

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