

Crème brûlée met oosterse toets van citroengras en anijs

Ingrediënten (hoeveelheden voor 2 pers):

180 ml room

60 ml melk

2 tot 3 eierdooiers

30 g suiker

1 tot 2 stengel citroengras, gekneusd

1 eetlepel anijszaad (of 1 afgestreken theelepel anijspoeder)

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 90 graden. Controleer best de temperatuur met een oventhermometer. Voorzie ook een bain-marie met water op 90 graden.

Laat de melk opwarmen met de suiker, het citroengras en het anijszaad en laat trekken tot het geheel een citroengrassmaak heeft. Voeg de room toe en breng aan de kook. Zeef het mengsel en laat een beetje afkoelen.

Klop de eierdooiers los en voeg ze toe aan het roommengsel.

Verdeel het mengsel direct over crème brûlée schaaltes en plaats ze ongeveer 25 minuten, au bain-marie, in een oven op 90°C tot de crème brûlée gestold is.

Bestrooi de crème brûlée met een dun laagje suiker en brand dit af met een gasbrander.