

Britse Custardsaus / British Custard Sauce



Boodschappenlijstje voor de custard

300 ml volle melk	4 vrije uitloop bio-eidooiers
200 ml slagroom	25 gram lichtbruine rietsuiker
2 theelepels maizena	2 theelepels vanille-extract

Zo maak je Britse Custard Sauce

Doe de melk met de room in een steelpan, breng het mengsel net onder het kookpunt. Neem de pan van het vuur en laat het melkmengsel 10 minuten afkoelen.

Klop de eidooiers, suiker en maizena samen in een kom.

Giet een scheutje nog warme melk er langzaam bij, terwijl je blijft kloppen.

Giet dan het eimengsel bij de rest van het melkmengsel in de pan.

Zet de pan op middelhoog vuur.

Kook, onder voortdurend roeren met een houten lepel, tot de custard stoomt.

Totdat de saus merkbaar is ingedikt (plakt dan aan de achterkant van de lepel).

Zodra de custard is ingedikt, neem je hem van het vuur.

Let op! Laat de saus niet sudderen, dan gaat het schiften!

Blijf een minuut roeren om hem iets te laten afkoelen zonder verder te koken.

Blijf nog steeds goed roeren om te voorkomen dat de custard verder kookt.

Voeg dan het vanille-extract toe en roer nog even.

Giet de custardsaus dan over in de voorverwarmde schaal.

Druk een cirkel bakpapier direct op de saus, om te voorkomen dat er een vel op komt.

Laat de saus volledig afkoelen of serveer het warm

Britse Custardsaus / British Custard Sauce



Shopping list for custard sauce

300 ml full-fat milk	4 free-range organic egg yolks
200 ml double cream	25g golden cane sugar
2 teaspoons cornflour	2 teaspoons vanilla extract

How to Make British Custard Sauce

Put the milk and cream in a saucepan and bring the mixture just below boiling point. Remove the pan from the heat and let the milk mixture cool for 10 minutes.

Whisk the egg yolks, sugar, and cornstarch together in a bowl. Slowly pour in a splash of still-warm milk while continuing to whisk. Then pour the egg mixture into the rest of the milk mixture in the pan.

Place the pan over medium heat. Cook, stirring constantly with a wooden spoon, until the custard steams. Until the sauce has noticeably thickened (it will stick to the back of the spoon). As soon as the custard has thickened, remove it from the heat.

Please mind! Do not let the sauce simmer, or it will curdle!

Continue stirring for a minute to let it cool slightly without boiling further. Keep stirring well to prevent the custard from boiling further. Then add the vanilla extract and stir some more.

Then pour the custard sauce into the preheated dish. Press a circle of baking paper directly onto the sauce to prevent a skin from forming.

Allow the sauce to cool completely or serve it warm