

## Homemade Lemon Curd / Homemade Lemon Curd



### **De boodschappen**

4 citroenen

100 gram boter, in blokjes

3 vrije uitloop eieren + 1 dooier extra

### **Zo maak je zelf Lemon Curd**

Meestal hebben citroenen een waslaagje, boen het er goed af onder de hete kraan.

Rasp de schil van de citroenen en pers ze daarna uit,

Doe suiker en de boter in een vuurvaste kom en doe de citroenrasp en het sap er bij.

Zet de kom op een pan met een klein laagje zacht kokend water.

Let op dat het water de bodem van de kom niet raakt.

Roer af en toe tot de boter is gesmolten.

Klop de eieren en de extra dooier licht op en roer ze door het citroenmengsel.

Blijf met de garde licht kloppend roeren tot alles goed gemengd is.

Laat de kom 10 - 13 minuten opstaan en roer af en toe, tot het mengsel dik en romig is.

Neem de lemon curd van het gas en laat het afkoelen.

Roer het tijdens het afkoelen nog af en toe even door.

Schep de afgekoelde lemon curd in gesteriliseerde potjes en sluit ze goed af.

Bewaar de potjes in de ijskast tot je ze gaat gebruiken en ook als ze aangebroken zijn.

## Homemade Lemon Curd / Homemade Lemon Curd



### Shopping list

4 lemons

100 grams of butter, cubed

3 free-range eggs + 1 yolk extra

### How to make your own Lemon Curd

Usually lemons have a layer of wax, scrub those well under the hot tap.

Grate the zest of the lemons and then squeeze them,

Place sugar and butter in a fire-proof bowl then add the lemon zest and juice.

Place the bowl on a pan with a small layer of soft boiling water.

Make sure the water does not touch the bottom of the bowl.

Stir occasionally until the butter has melted.

Beat the eggs and the extra yolk lightly and stir them into the lemon mixture.

Stir lightly with the whisk until all is well blended.

Leave the bowl on the heat for 10 - 13 minutes and stir occasionally, until it is thick and creamy.

Remove the lemon curd from the heat and let it cool, stirring occasionally while it cools down.

Spoon the cooled lemon curd into sterilized jars and seal it well.

Keep the jars in the refrigerator until you start using them, also once they are opened.