

Karamelsaus / Caramel sauce



Boodschappenlijstje

300 gram fijne suiker

60 ml water

240 ml slagroom

60 gram boter

Zo maak je karamelsaus

Snij de boter in blokjes en zet ze apart.

Doe de suiker in een steelpan met dikke bodem en roer er 4 eetlepels (60ml) water door.

Zet de pan op middelhoog vuur tot de suiker is opgelost.

Zet het vuur hoger en laat het suikermengsel 4-5 minuten bubbelen, tot het de karamelkleur heeft.

Haal de karamel van het vuur en roer er voorzichtig de room en boter door.

Laat de saus afkoelen en schenk hem in een goed afsluitbare pot.

Karamelsaus / Caramel sauce



Shopping list

300 grams fine sugar
60ml water
240 ml whipped cream
60 grams of butter

How to make caramel sauce

Cut the butter into cubes, set aside.

Tip the sugar into a heavy-based frying pan and stir in 4 tablespoons of water.

Place the pan over a medium heat until the sugar has dissolved.

Turn up the heat and let the sugar mixture bubble for 4-5 minutes, until it has the caramel colour.

Take the caramel off the heat, then carefully stir in the cream and butter.

Leave the sauce to cool, then tip into a well closable jar.