

VEERTIEN KARAATS karamel

Bij wafels is-ie knapperig, in een klassieke crème juist weer zacht en smeug. Wat je noemt een goudkleurige verleiding, dat karamel!

Simpel, maar lekker:
in witte wijn gepocheerde
peertjes met karamelsaus.

Peertjes



Een klassieker uit de Franse keuken van roompudding met vloeibare karamel, die vrijkomt zodra je de vormpjes keert.

Bordjes, dienblad, glaasjes (Loods 5), doek (Ottomania).

Zo maak je de perfecte karamel

1 Doe 100 g suiker in een pannetje - het liefst een koperen - en schenk er dan zo veel water op, tot de suiker nét onder staat (1 mm), ongeacht de grootte van de pan. Zet het op laag vuur.

2 De suiker gaat smelten en na 2 à 3 min. gaat de massa borrelen. Laat de pan op het vuur staan en doe nog niets.

3 Na ± 5 min. kleurt de massa een beetje lichtbruin en gaat bubbelen. Doop een kwastje in water en bestrijk hiermee de binnenrand van de pan om kristalafzetting te voorkomen. Als de massa nog bruiner kleurt, roer de karamel dan door met een garde.

4 Blijf constant roeren en wacht tot de karamel donker wordt. Haal vervolgens de pan direct van het vuur, zodat de karamel niet aanbrandt. De karamel is klaar voor gebruik.

5 Voor een saus voeg je nu de boter toe en laat deze al roerend smelten. Daarna roer je de room erdoor, zodat een gladde gebonden saus ontstaat.



Popcorn

Heerlijk net even anders snackje voor tussendoor, deze zoute popcorn met karamel met een vleugje zout.

Papieren puntzakken (Loods 5).

Deze decoratieve wafels maak je door iets afgekoelde karamel in een grillig patroon op een koude ondergrond te laten vallen. Prachtig op ijs, pudding of taart.

Bakjes (Loods 5), doekje (Ottomania).

Karamelwafels



Crème caramel

(voor 4 personen)

½ l volle melk • ½ vanillestokje, opengesneden • geraspte schil van ½ sinaasappel • 3 eieren • 1 eierdooier • 125 g suiker • snuf zout • voor de karamel • 150 g suiker

Bereid van de suiker met water karamel volgens het basisrecept. Verdeel de karamel over vier ovenvaste bakjes. Verwarm de oven voor op 140°C. Breng de melk aan de kook met het vanillestokje en laat 5 min. zachtjes koken. Schraap het merg uit het stokje en gooi het stokje weg. Roer de sinaasappelrasp erdoor en laat de melk afkoelen tot lauw. Klop de eieren los, roer de suiker erdoor en klop de melk en de sinaasappelrasp er met een garde doorheen. Verdeel de crème over de karamel. Zet de bakjes in een braadslede gevuld met een laag kokend water. Laat de crèmes in ± 40 min. afkoelen en zet ze in de koelkast tot gebruik. Snijd voor het serveren de randen los en keer de puddinkjes met karamel op een bordje.

Bereidingstijd: ± 1 uur + afkoelen

Notenijs met karamelwafels

(voor 4 personen)

1 l slagroomijs light • handje Maltesers • 50 g gesuikerde pecannoten • voor de karamel • 100 g suiker

Laat het ijs in 5 min. iets zachter worden. Hak de Maltesers en de noten grof en spatel ze door het ijs. Zet terug in de vriezer tot gebruik. Bereid van de suiker met water karamel volgens het basisrecept. Laat afkoelen totdat de karamel met de hand kan worden aangeraakt. Trek de karamel met twee vorken tot draden en laat deze in een grillig patroon over elkaar heen op een koude ondergrond vallen, zodat acht wafeltjes ontstaan. Laat ze uitharden. Schep het ijs in bakjes en leg er een karamelwafel op.

Bereidingstijd: ± 30 min. + afkoelen

Popcorn met zoute karamel

(voor 6-8 personen)

pofmaïs • 1 tl zonnebloemolie • voor de zoute karamel • 200 g suiker • 50 g gezouten boter* • 150 ml slagroom

Bereid van de suiker met water karamel volgens het basisrecept. Laat al roerend 2-3 min. iets afkoelen en laat de boter hierin al roerend oplossen. Roer er dan de slagroom door tot een gladde saus.

Pof de maïskorrels in de olie in een grote pan met deksel tot popcorn. Schep ze uit de pan in een kom en lepel de zoute karamel erover. Serveer in (punt)zakjes.

Bereidingstijd: ± 20 min.

*Beurre d'Isigny, te koop bij speciaalzaken en sommige supermarkten

Karamel-crueslirepen met chocodip

(voor 8-10 stuks)

100 g suiker • 250 g muesli met noten en zaden • ½ fleur de sel • 100 g pure chocolade van minstens 70%, in stukjes

Bereid van de suiker met water karamel volgens het basisrecept. Roer de muesli en het zout erdoor. Bekleed een bakblik of platte schaal met bakpapier en strijk de massa erin uit tot een laag van maximaal 1 cm dik. Laat opstijven in de koelkast. Snijd acht tot tien repen van de massa. Smelt de chocolade au bain marie en laat 3-4 min. afkoelen. Doop de repen er tot de helft in en laat drogen.

Bereidingstijd: ± 15 min. + opstijven

Gepocheerde peertjes met karamelsaus

(voor 4 personen)

4 kleine handperen • 3 el citroensap • 1 dl witte wijn • 50 g suiker • reep citroenschil • 1 steranijs • voor de karamelsaus • 100 g suiker • 25 g boter of margarine • 75 ml slagroom

Schil de peertjes, maar laat de steeltjes zitten. Wrijf ze in met het citroensap. Breng in een pan waarin de peren allemaal kunnen liggen 2 dl water aan de kook met de wijn, de suiker, de citroenschil en de steranijs en laat 5 min. trekken. Leg de peren erin, zodat ze onder staan, voeg anders nog wat water of wijn toe. Pocheer de peren 10 min. en laat ze afkoelen in het kookvocht. Bereid van de suiker met water karamel volgens het basisrecept. Kook het vocht op middelhoog vuur in tot een derde. Los de boter er al roerend in op en roer de slagroom erdoor. Haal de peren voorzichtig uit de pan en leg ze op bakpapier. Schenk de karamelsaus erover en zet de peren op bordjes. Lepel nog wat kookvocht rondom.

Bereidingstijd: ± 45 min. + afkoelen

Leuk om te maken en genoeg variaties te bedenken: repen van cruесли, noten en karamel met chocodip

Karamel-crueslirepen

