

CITRONCREME (LEMON CURD)

SÆSON
HELE ÅRET

TIL: 6 PERS.
TID: 30 MIN.

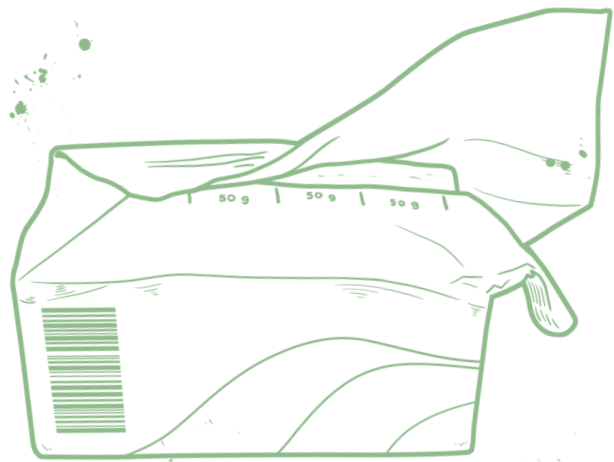


DET SKAL DU BRUGE

3 citroner
½ spsk. mel
4 æg
150 g. sukker
100 g. smør

SÅDAN GØR DU

1. Skær smørret i tern og sæt det på køl.
2. Skyl citronerne og riv skallen på den fine side af et rivejern.
3. Kom skallen i en gryde og pres citronerne ned over. Det gør ikke noget, at kernerne kommer med.
4. Kom mel, æg og sukker i gryden.
5. Bring langsomt det hele i kog, mens du jævnligt pisker i gryden.
6. Når cremen begynder at blive tyk, tages gryden af varmen.
7. Tilsæt smørret, mens du pisker videre.
8. Når smørret er helt opløst i cremen, hældes det hældes det hele gennem en sigte.
9. Opbevar cremen på køl, i en bøtte med låg.



TIPS OG TRICKS

- Citroncreme spises ofte ligesom marmelade på ristet brød eller knækbrød, men kan også bruges i desserter og kager.
- Du kan krydre citroncremen med hele, tørrede krydderier eller friske krydderurter.
- Du kan prøve at udskifte citroner med lime eller grape.
- Du kan også bruge 350g ribs i stedet for citroner, så bliver cremen lyserød.