

Woëzel & Pip



Vegan Crème brûlée

Doe bij je kindje het schortje om en de koksmuts op!

1. Snijd het vanillestokje met een scherp mes in de lengte open. Schraap het merg eruit met de punt van het mes. Breng de kokosmelk, amandelmelk, de helft van de rietsuiker, agar agar, het vanillestokje en de -merg al roerend aan de kook. Haal van het vuur zodra het kookt en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Verwijder het vanillestokje. Verdeel het mengsel over de ovenvaste schaaltes.
2. Laat 1 uur opstijven in de ijskast.
3. Bestrooi de creme met de rest van de rietsuiker.
4. Karamelliseer de suiker gelijkmatig met een brander

Combinatietip:

Lekker met vers roodfruit

Dit heb je nodig:

- 1 vanillestokje
- 200ml kokosmelk
- 400ml amandelmelk ongezoet
- 4el rietsuiker
- 2,5gr agaragar
- 4 ovenvaste schaaltes
- creme brulee brander

Eet smakelijk!