

## Parijse flan

### Ingrediënten

- 1 rol pâte brisée
- 50 centiliter volle melk
- 160 gram kristalsuiker
- 3 eieren
- 1 vanillestokje
- 60 gram maizena

### Werkwijze

1. Leg het deeg met het bakpapier in een vorm (geen springvorm)
2. Verwarm de oven voor op stand 6.
3. Breng de melk aan de kook met een vanillestokje. Laat het stokje tien minuten van het vuur af in de melk trekken. Haal het stokje er daarna uit.
4. Klop de eieren twee minuten met de suiker. Voeg de maizena toe en meng dit voorzichtig. Voeg eerst een derde van de melk toe, roer goed en voeg vervolgens de rest van de melk erdoor.
5. Giet het mengsel terug in de pan en breng aan de kook op zacht vuur. Roer totdat het mengsel dikker wordt.
6. Giet de massa op het deeg en zet de flan 50 minuten in de oven.
7. Laat de flan tien minuten rusten voordat de vorm erafgehaald wordt. Laat geheel afkoelen.
8. Ook lekker met rozijnen of pruimen!