

Lemon curd

Ingrediënten

- 6 onbehandelde citroenen
- 275 gram boter
- 750 gram kristalsuiker
- 9 eieren

Werkwijze

1. De citroenschillen raspen, citroenen uitpersen en het sap met de rasp mengen.
2. De sap au bain marie verwarmen; al roerend in klontjes de boter erin laten smelten; de suiker erdoor doen en blijven roeren totdat die is opgelost.
3. De eieren in een kom loskloppen en beetje bij beetje bij het citroenmengsel scheppen. Roeren totdat het ei is opgenomen.
4. De lemon curd drie kwartier tot een uur op zacht vuur laten staan totdat een beetje curd op de bolle kant van een lepel blijft liggen.
5. De curd in schone potjes doen (genoeg voor 4 inmaakpotten van 500 gram). In de koelkast bewaren.