

# Crème fraîche

In de stapel boeken over fermenteren die ik van mijn buurvrouw te leen kreeg, stonden zo enorm veel leuke dingen! En die moet ik dan natuurlijk allemaal uitproberen, met als gevolg dat mijn hele aanrecht nu vol staat met pruttelende wekpotten... Gelukkig snapt mijn gezin inmiddels dat er heerlijke dingen uit komen, dus dat ze het even met iets minder ruimte moeten doen in de keuken, nemen ze voor lief. En zolang de protesten niet te luid worden, grijp ik mijn kans om al die leuke experimenten uit te voeren. Natuurlijk werk je met bacteriën en er kan altijd iets niet helemaal goed gaan, dus houd je neus, ogen en smaakpapillen goed open. Vertrouw je het eindresultaat echt niet, dan kan je het beter weggooien en opnieuw beginnen. Werk altijd met brandschoon materiaal en schone handen.

Crème fraîche maken is zo kinderlijk eenvoudig dat je bijna geen excuus meer hebt om het in de winkel te kopen. En wat een hele grote plus is: de smaak was zo rijk en romig, dat heb ik bij crème fraîche uit de winkel niet vaak geproefd. Je zou bijna de hele pot leeglepelen... Wat weer een lege pot oplevert en ruimte voor het maken van iets nieuws...waar is die lepel!? ☐



## **Ingrediënten:**

- 250 gram slagroom
- 15 gram biologische karnemelk

## **Werkwijze:**

- Doe de slagroom in een brandschone pot.
- Meng met de karnemelk.
- Zet over de opening van de pot een schone zakdoek vast met een elastiekje.

- Laat 24 uur bij kamertemperatuur staan.
- Als het mengsel goed lobbig is geworden, sluit je de pot af met een deksel en zet deze in ieder geval 4 uur in de koelkast tot gebruik. In de koelkast is de crème fraîche nog een kleine week houdbaar.

Bron: Diverse recepten van internet, maar ook het boek "Over rot" van Meneer Wateetons en het boek "Verrot lekker" van Christian Weij.