

Lemon curd

In [mijn vorige blogpost](#) schreef ik over het maken van citroenrasppasta. Zonde om van die mooie citroenen die ik had gekocht enkel de schil te gebruiken, dus zocht ik naar iets om van het sap te maken. Het werd lemon curd. Lemon curd is een typisch Engels recept. Het is als vulling te gebruiken in bijvoorbeeld taarten, cupcakes, tussen koekjes, door de yoghurt of de vla, op scones, als vulling voor macarons, cheesecake, op ijs enz. enz.

Lemon curd is een dikke pasta gemaakt met citroensap en schil. Het is ook te maken met andere vruchten. Zo heb ik voor deze lemon meringue pie met nectarine twist nectarines gebruikt: <http://www.baksels.net/site/lemon-meringue-pie/>. Eenmaal gemaakt is het goed afgedekt ongeveer twee weken houdbaar in de koelkast.



Ingrediënten:

- 250 gram suiker
- 125 gram eidooiers
- 125 gram citroensap
- 8 gram verse citroenrasp
- 100 gram ongezouten roomboter

Werkwijze:

- Roer in een hittebestendige (metalen) kom alle ingrediënten behalve de roomboter door elkaar.
- Zet de kom op een pan met water en verwarm hiermee de kom met ingrediënten.
- Blijf rustig roeren tot het mengsel begint in te dikken. Dit gebeurt bij ongeveer 80 graden

Celsius.

- Haal de kom van het vuur als deze duidelijk begint in te dikken.
- Laat afkoelen tot ca. 30 graden Celsius en meng de roomboter erdoorheen.
- Giet het geheel in een brandschone pot, doe het deksel erop en zet in de koelkast tot gebruik.

Bron: "Advanced bread an pastry, a professional approach" door Michael Suas.