

Lactosevrije crème brûlée

🍴 2 personen

👨‍🍳 Sligro-ISPC



Lactosevrij | Bereidingstijd 10 minuten + 1 uur wachten

Ingrediënten

150 ml plantaardige slagroom

150 ml plantaardige melk

1 tl vanillepasta

rasp van een ½ citroen

30 g fijne suiker

2 g agar agar

4 el rietsuiker

Bereiding

- Meng de 'slagroom' met de 'melk', vanillepasta, citroenrasp en suiker in een pan. Meng de agar erdoor en breng al roerend aan de kook. Laat wat afkoelen en verdeel het over 2 ovenschaaltjes. Laat minstens 1 uur afkoelen en opstijven in de koelkast.
- Maal de rietsuiker in een molentje fijn. Bestrooi de crème met de rietsuiker en brand de suiker met een gasbrander. Serveer direct.