

Crème Brûlée

Door Leo Peters van Lux in Nijmegen.

Ingrediënten:

(voor 4 personen)

- 7,5 dl ongezoete room
- 2,5 dl Campina boerenland volle melk
- 75 gram Van Gilse ruwe rietsuiker
- 3 vanillestokjes
- 2 dl eigeel van Kwetters 4-Granen eieren
- Van Gilse ruwe rietsuiker (voor de karamellaag)
- gasbrandertje



Bereiden:

Melk, room, suiker met gespleten vanillestokjes aan de kook brengen, van het vuur af halen en geheel af laten koelen. Ondertussen de oven verwarmen op 120 graden. De massa zeven en mengen met het eigeel. Doe de massa in speciale crème brûléebakjes en zet ze 40 minuten au bain marie in de oven tot je een gebonden crème hebt. Enkele uren laten rusten in de koeling, crème brûlée bestrooien met rietsuiker en afbranden tot je een krokant suikerlaagje hebt.

Wat is er aan de hand in de suikersector?

Suikerriet kappen is extreem gevaarlijk werk. Suikerrietkappers houden het gemiddeld slechts twaalf jaar vol. Gedurende die tijd lopen ze teveel verwondingen op om daarna nog verder te kunnen. In El Salvador beginnen sommige kinderen al op hun achtste; dit betekent dat zij na hun twintigste waarschijnlijk al niet meer in staat zijn te werken

Meer faire recepten en faire producten vind je op www.fairfood.org