

Lemon Curd

Ann
Koekepan

voor ongeveer 750 ml

- 175 ml vers geperst citroensap of 4 citroenen + zest
- 200g rietsuiker
- 115g zeer zachte boter
- 4 middelgrote eieren

- Zorg dat je start met een gootsteen vol koud water. Want als je lemon curd dreigt te mislukken kan je die misschien nog redden door je pot in het koude water te zetten en als zot beginnen te kloppen.
 - Klop de **eieren** los en doe ze in een middelgrote kookpot.
 - Voeg de **suiker** en de **boter** toe en zet de pan op een halfhoog vuur. Ben je het minder 'zekere' type, zet dan op een pot met kokend water (au bain marie), zorg ervoor dat het water de kom niet raakt.
 - Roer zo nu en dan, ongeveer 10-15-20 minuten. Roer goed op de bodem, je wil de dikte van een dikke pudding bekomen.
 - Zodra je lemon curd klaar is, giet je de lemon curd in een andere metalen kom en laat je de curd afkoelen. Om het afkoelen te versnellen kan je de kom in koud water (dat van je gootsteen) zetten.
 - Dek af met een plastic folie, zo krijg geen vel op je curd
- OF
- Doe in gesteriliseerde potten, draai het deksel er dadelijk op en bewaar tot één à twee weken in de frigo.

TIPS

- Om de potten te steriliseren, reinig je ze met warm zeepwater, spoel ze goed uit en zet ze een 20tal minuten op 100°C in de oven, net de tijd dat jij je lemon curd maakt.

Microgolf methode

- Meng het **citroensap**, **suiker** en **boter** samen in een grote pot die in de microgolf kan.
- Klop de **eieren** wat los en doe bij je citroenmengsel.
- Roer goed en plaats 60 seconden in de microgolf op de hoogste stand. Neem uit de microgolf en klop goed, normaal zie je nog geen verandering.
- Zet nog eens 60 seconden hoog en herhaal, je zou elke keer wat verdikking moeten zien, eerst rond de randen.
- Normaal heb je een 4-tal minuten nodig maar geef het nog een 30 seconden als je denkt dat het nog niet dik genoeg is. De curd moet eruitzien als yoghurt.
- Giet door een propere zeef om kleine stukjes te ver gekookt ei, op te vangen.
- Doe in een gesteriliseerde pot en eenmaal gekoeld naar kamertemperatuur, kan je de lemon curd in de frigo bewaren.
- Goed bewaard blijft deze zeker 2 weken in de frigo goed.

TIPS

- In elk geval lekker tussen een biscuit, je kan op de ene kant slagroom smeren en op de andere lemon curd, nog lekkerder is om er ook getoaste amandelschilfers tussen te strooien, succes verzekerd.
- Of vul er eens een gebakken koekjesbodem mee. Je giet de koude lemon curd in de gebakken, afgekoelde bodem met daarbovenop de meringue waarvan ik je het recept gaf in de biscuit workshop.
- Neem je meringue en versier hoe jij het mooi vindt, gewoon met een spatel of met de spuitzak.
- Neem een brander en brandt je meringue zodat je mooi gebrande strepen krijgt. Let op, dit kan snel gaan, beweeg mooi heen en weer met je brander.

Geniet van dit recept!

Als je een Ann Koekepan-recept maakt, is het lief een @annkoekepan te zetten op je sociale media.

Ik kom heel graag piepen naar wat jij klaarmaakt, zo een tag verwittigt mij dan plus, het maakt wat reclame voor mij, wat ik erg apprecieer.

Tot binnenkort! xx

PS: Volg jij mij al op [Instagram](#) of [Facebook](#)? Je kan er veel nieuwe, lekkere, geteste recepten vinden.