CITROENCREME



Voorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 8 PERSONEN

- sap en rasp van 3 biologische citroenen - 150 gram suiker - 40 gram boter - 3 eieren

1. Doe het sap en de rasp van de citroenen in de rvs-kom met de suiker en de eieren. Stel het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 3/95 °C. Voeg in de laatste minuut de in stukjes verdeelde boter toe door de opening in de deksel.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016