

SALIDOU



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 200 G

- 125 gram suiker - 60 gram gezouten boter, in plakjes - 100 ml slagroom of kookroom met een vetgehalte van 30%

1. Doe de suiker in een rvs-kom en meng met een eetlepel water. Haal de dop van het apparaat en start het programma ROERBAKKEN, 1 minuut.
2. Voeg de boter toe en start het programma ROERBAKKEN, 9 minuten.
3. Start het programma EXPERT, 4 minuten/snelheid 1A/95 °C. Voeg via de invoerbuis in drie keer de slagroom of kookroom toe (een derde bij elke rotatie van het mes).
4. Start het programma EXPERT, 2 minuten/snelheid 2A/110 °C. Giet de salidou in een pot, laat het afkoelen en bewaar het daarna in de koelkast.

Tip van de chef :

Je kunt de hoeveelheid slagroom of kookroom veranderen om het mengsel dikker of dunner te maken. Salidou is gezouten caramelcreme, een lekkere pasta voor bijvoorbeeld op brood. Je kunt het 3 à 4 weken in de koelkast bewaren.

@Marcel Mattiussi