

BASISRECEPT

Voor ongeveer 350 gram

200 gram suiker
2 eetlepels water
175 ml slagroom
25 gram roomboter

Met onderstaand recept maak je een fijne basiskaramel. Een lekker stroperige saus die multi-inzetbaar is. Maar het wordt natuurlijk pas echt leuk als je met dit basisrecept gaat spelen. Op de bladzijden hierna vind je verschillende varianten.

Doe de suiker met 2 eetlepels water in een schone pan met dikke bodem. Zet deze op matig tot hoog vuur en laat de suiker smelten. Roer niet, maar draai de pan rustig rond.

Haal de pan van het vuur zodra de karamel een donkere, roodbruine kleur heeft en alle suiker is gesmolten. Voor wie een suikermeter gebruikt: de temperatuur is nu zo'n 160 °C.

Verwarm ondertussen in een andere pan slagroom en boter tot de boter is gesmolten en het mengsel tegen de kook aan zit.

Nu wordt het even spannend. Giet het roommengsel rustig bij de suiker in de pan terwijl je goed

roert met een garde. Giet heel langzaam en draag bij voorkeur een (lange) ovenwant, want de karamel zal behoorlijk gaan borrelen en stomen.

Blijf roeren tot alles goed met elkaar is vermengd en je een mooie, stroperige karamel in je pan hebt.

Kook de karamel 3 tot 4 minuten, of tot hij een temperatuur van 113 °C heeft bereikt. Haal de pan van het vuur, laat de inhoud een paar minuten afkoelen en schenk de karamel in een glazen pot.

Schraap de achtergebleven karamel met een hittebestendige spatel uit de pan.

In de koelkast is deze basiskaramel minimaal 2 maanden houdbaar.

