



## Mayonaise

- 1 ei
- 1 grote eetlepel mosterd
- 2 azijn
- 2 water
- 1/2de l olie

Doe ei, mosterd, peper en zout, azijn en water en giet de 1/2de olie op zet er de staafmixer erin, het is belangrijk dat je een juiste staafmixer hebt. Hij moet aan de schroeven deels dicht zijn, zodat je de olie stilaan door de massa ziet verplaatsen. Zachtjes bewegen met de staafmixer tot je een homogene massa krijgt

### Tips

1. Een ei in zijn geheel
2. Een eetlepel mosterd
3. Twee eetlepels water en azijn
4. Vier deciliter olie
5. Gebruik een goede staafmixer

## Crème Brulé

- 6 eieren
- 75 gr suiker
- Halvel liter room
- Halve liter melk
- 175 gr vers fruitsap
- 1 appelsien
- 1 vanillestok
- cassonade suiker (donkere kandij suiker)

- Klop eigeel en suiker tot schuim
- Zet de oven op 150 graden
- Zet pan op het vuur en vul met melk, room en vanillestok
- Kook het fruitsap in tot siroop, ongeveer 10 minuten en doe er een beetje schil van de sinaasappel (zeste) bij in zeer kleine en fijne stukjes
- Breng melk en room aan de kook en voeg er de siroop aan toe
- Giet de melk op de eieren en roer stevig
- Zet de kom onmiddellijk in koud water met ijs en laat 10 minuten af roerend afkoelen
- Vul de schaaltes en zet ze aux bain marie in de oven
- 45 minuten op 125 graden
- voel aan de crème, hij moet een beetje terug veren
- zet ze 1 nacht in de koelkast



## Traiteur Partyservice van Hoof

Elke keer creatief en kwaliteit

- vlak voor je serveert, strooi suiker over de crème en brand met een brandertje een korstje

Tips:

1. Evenveel room als melk
2. Als je smaken toevoegt, onder de vorm van siroop
3. Eerst laten afkoelen en dan pas de potjes vullen
4. De bain marie tot bovenaan de potjes

Traiteur van Hoof