



## Glutenvrij hoort erbij!

### Lemoncurd

#### Ingrediënten

4 citroenen (liefst biologisch) met een mooie gave schil  
350 gram witte basterdsuiker  
115 gram roomboter, in stukjes  
4 eieren

#### Bereiding

- Was de citroenen met lauw water en droog ze goed af.
- Rasp de gele schil van de citroenen boven een glazen kom\*.
- Pers 2 (of meer) citroenen uit en voeg 1 dl sap toe aan de rasp.
- Voeg de basterdsuiker en de roomboter toe.
- Verwarm het mengsel, al roerend met een houten lepel, au-bain-marie\* tot de suiker opgelost is en de boter gesmolten.
- Klop de eieren los en voeg ze al roerend bij het mengsel in de kom.
- Mix even goed door met de gardes van de mixer.
- Roer met de houten lepel tot de lemoncurd dik en romig is als vla (dit duurt wel 20-30 minuten dus heb geduld).
- Mix het even goed door als het de goede dikte heeft.
- Vul (2 à 3) schone glazen potjes tot aan de rand en sluit ze direct af.
- Je kunt de lemoncurd zo wel enkele maanden in de koelkast bewaren dus maak het als je eens tijd hebt.
- De lemoncurd is ook erg lekker op bijvoorbeeld cupcakes.

#### Au-bain-marie:

- Neem een pan en een glazen kom die daar voor ongeveer de helft in zakt.
- Vul de pan met een laagje water zodat het de onderkant van de kom net niet raakt.
- Breng het water aan de kook en laat het heel zachtjes koken.

