

Lemon curd

Ingrediënten;

100 gr. suiker

40 gram roomboter

Sap en rasp van een citroen

2 losgeklopte eieren

Laat suiker, boter en citroensap/rasp langzaam opwarmen in een pannetje met dikke bodem.

Niet aan de kook brengen. Voeg de losgeklopte eieren er voorzichtig bij en roer met een garde tot er een dik mengsel ontstaat.

Giet het over in een schone pot.

Lemon curd is in de koelkast ongeveer 4 weken houdbaar.