



Flan VANILLE

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig !

## CRÈME BRÛLÉE



### Ingrediënten

500 ml Volle Melk  
500 ml Room

90 tot 100 g **Haco** Flan VANILLE  
(Afhankelijk van de gewenste consistentie)

beetje Kandijnsuiker  
(bruine suiker)

### Bereiding

Warm  
en  
op tot 80°C.  
Voeg al  
roerend  
(kloppend)  
met een garde

toe. Laat 3 minuten sudderen.

Giet in lage aluminiumpotjes (± 2 cm) of in ramequin (vuurvast potje) Laat afkoelen.

Voor het opdienen strooi bovenop een

Plaats onder een gloeiend hete grill om te karamelliseren. (of gebruik een snelle gasbrander)

Lauw serveren



— van kok ... tot kok —

### Extra verrijken !?

- > Melk en room opkoken met een in de lengte gesneden ½ vanillestok. Laat 10 minuten rusten en maak de flan met deze infusie.

### Op zoek naar andere smaken ?!

- > CITRUSVRUCHTEN: fijn geraspte schil van citroen, sinaasappel, clementine of pomelmoes. 10 min. laten trekken in de warme melk. De melk zeven (of niet!).
- > ALCOHOL en LIKEUR: b.v. rum, curaçao, kirsch, marasquin, williams, banaanlikeur, amaretto, abrikoos, enz. • één kleine glaasjes (5 cl) per liter melk toevoegen na bereiding.
- > KOFFIE: Oploskoffie of extracten b.v.: Gevriesdroogde koffie MocafinO® **Haco**
- > AROMATEN: Kaneel • Karamel • Chocolade of cacao • Praliné
- > VRUCHTEN: verse coulis en puree van rode vruchten. Gedroogde of gekonfijte vruchten (abrikozen, pruimen, vijgen, enz.)
- > NOTEN: amandel, hazelnoot, pistache, kokosnoot, enz.
- > BLOEMEN & KRUIDEN! : sinaasappelbloesemwater, viooltje, rozenwater, marjolein, papaverzaadjes, lotuszaadjes.



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: www.haco.ch  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**Haco** swiss