

Homemade sinaasappelcurd / Homemade Orange Curd



Boodschappenlijstje

2 grote of 3 kleine sinaasappels, 1 geraspt en 2-3 geperst

6 eetlepels fijne suiker

2 eetlepels maizena

Zo maak je Sinaasappel Curd

Doe het sinaasappelsap en de rasp in een kleine pan met 150 ml koud water en de suiker.

Roer de maizena met 3 eetlepels water.

Verwarm het sap en de rasp zachtjes tot ze warm zijn en haal ze dan van het vuur.

Giet het maizena-mengsel erbij en roer onmiddellijk.

Zet terug op het vuur en roer onafgebroken tot de curd volledig is gemengd en ingedikt.

Haal de curd van het vuur en schenk het in een gesteriliseerde, hittebestendige pot.

Bedek de sinaasappelcurd met huishoudfolie om velvorming te voorkomen.

Zet de sinaasappelcurd opzij om volledig af te koelen en bewaar het in de ijskast.

Homemade sinaasappelcurd / Homemade Orange Curd



Shopping list

2 large or 3 small oranges, 1 zested and 2 juiced
6 tablespoons caster sugar
2 tablespoons cornflour

How to make Orange Curd

Put the orange juice and zest into a small pan with 150 ml cold water and the sugar.
Mix the cornflour with 3 tablespoons of water.

Gently heat the juice and zest until warm, then remove it from the heat.

Pour in the cornflour mixture, stirring immediately.

Return to the heat, stir continuously until all is mixed in completely and the curd has thickened.

Remove the curd from the heat and transfer it to a sterilized, heatproof jar.

Cover the curd with cling film to prevent a skin from forming.

Set the orange curd aside to cool completely, then keep it in the fridge.