

Butterscotch-saus & crème Chantilly / Butterscotch Sauce and Chantilly Cream

De boodschappen

60 gram fijne suiker
20 gram ongezouten boter
200 ml slagroom
1 theelepel vanille extract

Zo maak je butterscotch-saus

Doe de suiker en 4 eetlepels water in een pan op laag vuur.
Breng aan de kook en laat sudderen tot de suiker een donker gouden karamel is.
Klop de boter erdoor, roer de room erdoor en laat nog 5 minuten sudderen.
Blijf voortdurend roeren tot de saus romig en goudbruin is.
Neem de saus van het vuur en laat het even afkoelen.
Schenk voor het serveren de saus over het dessert.

Voor de Franse crème Chantilly

200 ml slagroom
2 eetlepels poedersuiker
1 theelepel vanille-extract

Klop de slagroom met de poedersuiker en het vanille extract tot het stijf is.
De Chantillycrème kan apart geserveerd worden, zodat gasten zichzelf kunnen helpen.

Shopping list

60g caster sugar
20g unsalted butter
200 ml double cream
1 teaspoon vanilla extract

How to make Butterscotch Sauce

Put the sugar and 4 tablespoons of water into a pan over a low heat.
Bring to the boil, then simmer until the sugar is a dark golden caramel.
Whisk in the butter, stir in the cream and continue to simmer for 5 minutes.
Keep stirring all the time, until the sauce is creamy and golden-brown.
Remove the sauce from the heat and let it cool a little.
To serve, pour the sauce over the pudding.

For the Chantilly cream

200ml double cream
2 tablespoons icing sugar
1 teaspoon vanilla extract

How to make French Chantilly cream

Whisk the cream, icing sugar and vanilla extract together until stiff peaks form.
The Chantilly cream can be served on the side for guests to help themselves.