

Franse Flan / French Flan



Boodschappenlijstje

100 gram suiker
15 ml volle melk
175 ml slagroom
50 gram suiker
2 biologische eieren + 1 dooier
1 vanillestokje

Je hebt ook nodig

4 ramekins
een diepe ovenschaal

Zo maak je een Franse Flan

Verwarm de oven voor op 160°C

Maak de karamel

Doe 30 ml water en de suiker in een steelpan, wacht tot de suiker kleurt, laat niet aanbranden!

Let op! Maak de rand van de pan met een kwastje nat **maar ga niet roeren!**

Neem de pan van het vuur en bedek de bodem van de vormpjes met de karamel.

Klop de suiker door de eieren en de dooier.

Breng de melk en de room in een steelpan net tegen de kook aan.

Draai het vuur uit en laat het mengsel 10 minuten zo staan.

Verwijder het vanillestokje en schenk het melkmengsel terwijl je roert bij het eimengsel.

Blijf roeren met een garde tot het mengsel goed gecombineerd is.

Vul de ramekins voorzichtig met het mengsel en zet ze in een heet waterbad.

Bak de Flan ongeveer 15 minuten in de oven tot de bovenlaag licht gekleurd is.

Laat de puddinkjes afkoelen en bewaar ze in de ijskast

Franse Flan / French Flan



Shopping list

100g caster sugar
15 ml whole milk
175 ml double cream
50g caster sugar
2 organic eggs + 1 egg yolk
1 vanilla pod

You also need

4 ramekins
a deep oven dish

How to make a French Flan

Preheat the oven to 160°C

Make the caramel sauce

Put 30 ml water and the sugar in a saucepan, wait until the sugar colours. don't let it burn!

Please mind! Wet the edge of the pan with a brush, **but do not stir!**

Remove the pan from the heat and cover the bottom of the ramekins with caramel, let it cool.

Mix the sugar, eggs and the egg yolk until combined.

Bring milk with the cream and the vanilla seeds and pod just to the boil in a saucepan.

Turn off the heat and set the mixture aside for 10 minutes.

While stirring, pour the milk mixture into the egg mixture, stir until well combined.

Fill the ramekins gently with the mixture and place them in the hot water bath.

Bake the Flan in the oven for about 15 minutes or until the top has slightly coloured.

Let the puddings cool and keep them in the fridge