

Recept

Karamelsaus voor over de popcorn/ijs/toetjes

Benodigheden:

200 gram kristalsuiker

75 ml water

125 ml voorverwarmde slagroom

1 flinke eetlepel roomboter

Goede pan met dikke bodem

Bolletjesgarde



Schenk het water in een hoge pan en voeg het suiker toe.

Breng op middelmatig vuur aan de kook, maar let op NIET roeren!

Als het suikermengsel kookt het gas terugdraaien en rustig laten doorkoken tot het geheel een mooie lichte karamelkleur heeft.

Kook niet langer dan nodig, anders loop je de kans dat het verbrand.

Voeg beetje voor beetje de voorverwarmde slagroom toe en blijf goed roeren.

Voeg als laatste de roomboter toe en bind het geheel tot een mooie saus.

Vind je de saus te dun? laat het geheel dan nog een beetje inkoken tot de gewenste dikte, maar houd er rekening mee dat de saus bij het afkoelen nog een beetje indikt.