

Gerookte Creme Brulee van de BBQ

Wat heb je nodig?

375 ml. slagroom
125 ml. volle melk
70 gr. suiker
1 biologische sinaasappel
1 kaneelstokje
5 eidooiers
rood fruit (frambozen, rode bes, bramen enz)
rietsuiker

4 ramaquins
handvol kersenhoutsnippers

Wat moet je doen?

Doe de melk en de slagroom in een pannetje.

Voeg hier 6 a 7 stukjes sinaasappelschil en het kaneelstokje aan toe.

Verwarm dit met de helft van de suiker al roerend tot de suiker is opgelost.

Week de houtsnippers een half uurtje in wat water en steek de kamado aan.

(zorg voor een temperatuur van ca. 130 graden.)

Strooi dan de geweekste houtsnippers op de gloeiende kolen en plaats de convector in de barbecue (de temperatuur zal nu dalen tot de benodigde 90 graden).

Laat het pannetje room/melkmengsel nu indirect ca. 8 a 9 minuten roken op de barbecue, met gesloten deksel. (Roer elke 2 minuten even door). Laat afkoelen.

Klop de eidooiers met de andere helft van de suiker los.

Giet de gerookte room door een zeef en roer door de eidooiers. Zeef het geheel eventueel opnieuw zodat er geen klontjes in je creme zitten.

Giet dit mengsel in 4 ramaquins of kleine schaaltes en gaar de creme in ca. 1 uur op 90 graden indirect op de barbecue, met gesloten deksel.

Zet de ramaquins minstens 3 uur (of een nacht) in de koelkast.

Strooi over elke creme bruléé een dun laagje rietsuiker en karameliseer de suiker met een brander (of eventueel onder de grill in je oven) tot ze mooi goudbruin kleuren.

Serveer met rood fruit.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

www.barbecuepaleis.nl

www.ralphdekok.nl