



De Kookjuf

Karamelsaus

Ingrediënten

- 200 gram kristalsuiker
- 6 el water
- 200 ml room
- 1 tl fleur de sel

Bereiding

1. Doe de suiker in een steelpan met het water. Roer het water er doorheen.
2. Zet op een laag vuur. Probeer niet te roeren met de garde.
3. Verwarm ondertussen de room.
4. Na een minuut of 4-5 begint de suiker flink te borrelen. Haal eventueel met een kwastje het suiker van de randen af. Op het moment dat het mengsel goudbruin is (170 graden) voeg je voorzichtig de room toe. Roer flink met de garde tot een mooie saus.
5. Maak eventueel op smaak met zout en laat afkoelen.