

## Maken van karamel

Karamel is niets anders dan suiker die je met een klein beetje water smelt en voorzichtig laat bruinkleuren(karamelliseren). Van karamel maak je eenvoudig een karamelsaus door er room aan toe te voegen. Een fudge is een zacht en taai product van gekaramelliseerde suiker met boter, melk en gecondenseerde melk of room. Van een dikke plak fudge kun je mooie, gelijkmatige blokjes snijden. Deze kun je serveren bij een nagerecht of bij een lekkere kop thee of koffie.

### Recept

	1 persoon	Ingrediënt	Bijzonderheden
	250 gr	Suiker	
	50 cc	Water	

### Werkwijze

#### Vorbereidende werkzaamheden:

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in.
- Maak je werkplek gereed.
- Benodigde materialen: weegschaal en litermaat, passende kookpan met dikke bodem, kwastje en een bakje water

#### Bereiding:

- Verzamel je ingrediënten en geef ze de bewerking die in de kolom bijzonderheden staat aangegeven.
- Meng in een kom de bloem en margarine met je vingertoppen tot een kruimelig mengsel.
- Los het zout op in 1 1/2 dl warm water.
- Laat de suiker oplossen en smelten.
- Verhit voorzichtig tot dat de suiker karamelliseert.
- Was geregeld de binnenkant van de pan met een natte kwast.
- Haal de pan van het vuur als je een mooie karamelkleur hebt.

#### Afrondende werkzaamheden:

- Laat je gerecht(en) beoordelen.
- Ruim je werkplek op.
- Verzorg de keuken.

bekijk de Film Karamel maken