

## Recept Karamelsaus

### Recept

	1 persoon	Ingrediënt	Bijzonderheden
	100 gr	Suiker	
	3 lepels	Water	
	200 gr	Room	

### 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, garde

#### Bereiding:

- Verzamel je ingrediënten en geef ze de bewerking die in de kolom bijzonderheden staat aangegeven.
- Kook de suiker en het water in de pan.
- Maak regelmatig de kanten van de pan schoon met een kwastje water.
- Niet roeren tot dat de suiker gaat kleuren.
- Zodra de suiker gaat kleuren: roeren en verhitten tot een mooie karamel.
- Voeg de room toe en blijf roeren totdat een gladde saus is verkregen.
- Laat de saus afkoelen.



#### Afrondende werkzaamheden:

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

Bekijk de Film Karamelsaus maken