

Recept Karamelsaus

Recept

	1 persoon	Ingrediënt	Bijzonderheden
	150 ml	Melk	
	400 gr	Suiker	
	150 gr	Boter	
	400 gr	Gecondenseerde melk	

Werkwijze

Vorbereidende werkzaamheden:

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in.
- Maak je werkplek gereed.
- Benodigde materialen: weegschaal en litermaat, passende kookpan met dikke bodemlepel, houten spatel, snijplank, koksmes, presentatieschaal.



Bereiding:

- Verzamel je ingrediënten en geef ze de bewerking die in de kolom bijzonderheden staat aangegeven.
- Leg alle ingrediënten in de pan.
- Roer het geheel en breng het aan de kook.
- Rustig doorkoken en 15 minuten roeren.
- Haal het van het vuur en roer het 10 minuten koud tot het dikker wordt.
- Giet het in een bak van 20cm x 20cm die met bakpapier bekleed is.
- Strijk glas of decoreer met een getande krabber.
- Minimaal 2 uur koelen in de koelkast.
- Los het op een snijplank.
- Snijd het in kleine blokjes van circa 2,5 cm x 2,5 cm.

Afrondende werkzaamheden:

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

Bekijk de Film Karamelfudge maken