Crème brûlée met citroengras
250 ml slagroom
3 eidooiers
½ stengel citroengras
1 tl honing
40 gram kristalsuiker
2 el rietsuiker

- Snijd het citroengras in stukken van een centimeter en kneus ze wat.
- Verwarm, dus zeker niet koken, de slagroom met het citroengras en laat voor 20 minuutjes trekken.
- Zeef vervolgens het citroengras eruit en bewaar de slagroom voor de volgende stap.
- Meng de kristalsuiker met de eidooiers en klop goed door elkaar met een garde.
- Doe hierbij voorzichtig beetje voor beetje en onder roeren de warme slagroom erbij.
- Verwarm dit mengsel nog ietsjes onder goed roeren- niet koken want je wil geen roerei.
- Giet dit over in de breed ovenvaste schaaltjes die je hebt klaar staan middels een maatbeker.
- Zet deze schaaltjes in een grote ovenschaal en vul deze met warm water tot dezelfde hoogte als je de schaaltjes met crème brûlée hebt gevuld.
- Zet het geheel voor 25 minuten in de voorverwarmde oven van 175
- Haal het folie ervan af. Laat met plasticfolie nog afkoelen in de koeling.
- Bestrooi licht met rietsuiker en karamelliseer de suiker met een brander of zet hem eventjes onder de grill

Kokosmakroon
3 eiwitten
150 gram fijne kristalsuiker
150 gram kokosrasp

- Verwarm de oven voor op 175 C
- Klop het eiwit met de suiker goed stijf in een vetvrije kom
- Voeg de kokosrasp toe en spatel gelijkmatig door het eiwit-suiker mengsel

- Doe het mengsel nu steelpannetje en verwarm heel rustig- het mag niet bruin worden
- Schep met twee theelepeltjes of een ijsschepje nu bolletjes op een ovenplaat bekleed met bakpapier. Je kunt ongeveer 10 tot 12 bolletjes uit dit recept halen.
- Bak de makronen nu in ongeveer 20 minuten goudbruin gaar. Zet de bakplaat hiervoor in het midden van de voorverwarmde oven.
- Ik kijk meestal na 15 minuten en bepaal dan hoeveel minuten er nog bij moeten.