Crema Catalán de Queso

Crème Catalana van kaas

6 stuks

Ingrediënten

20g boter, om ramkins in te smeren
240ml melk
75g geraspte (van goede kwaliteit)parmezaanse kaas/Spaanse kaas
240ml room
2 grote eigelen
1 groot ei
snuf cayenne peper
1kg asperges

Bereiden

Verwarm de oven voor op 140°C, beboter de 6 x 125ml ramekins of vergelijkbare bakjes.
Verwarm in een sauspan de kaas met de melk (houd ongeveer 60g kaas over for de topping), haal van het vuur en klop met een garde totdat de kaas gesmolten is.

Klop in een bak de room, het eigeel en het ei en voeg het bij het warme melk/kaas mengsel en klop tot een egale massa. Voeg een snuf zout en cayenne peper toe, proef even of er genoeg zout in zit en verdeel dan over de 6 ramkins.
Zet de ramekins in een diepe, ovenvaste schaal en giet kokend water in de schaal op ongeveer de helft van de bakjes.
Doe aluminiumfolie over de schaal en bak het geheel ongeveer 30 minuten in de oven.
The massa moet licht lobbig zijn van binnen. Doe de oven uit en laat nog 30 minuten staan voordat je het serveert,
Verwarm de grill. Verdeel de achtergehouden kaas over de ramekins en plaats onder de grill ongeveer 30 seconden.
Plaats de bakjes op een bord met de gekookte of gegrilde asperges en eventueel met wat toast met (ansjovis) boter