

Karamelsaus

Zelf karamelsaus maken is heel gemakkelijk en onwijs lekker! De mogelijkheden om zelfgemaakte karamelsaus te gebruiken zijn eindeloos: schenk het over vanille-ijs, over een taart of cheesecake gebruik het als onderdeel van een grand dessert of roer gewoon een lepeltje van de saus door de vanillevla.

Bereidingstijden: Totaal: 20 minuten

Hulpmiddelen: steelpan, hoge pan (steelpan voldoet)

Ingrediënten 4 personen

200 gram	kristalsuiker
50 milliliter	water
175 gram	slagroom (ongeklopt)
20 gram	roomboter (op kamertemperatuur)
1 snuf	(zee)zout

Variaties

- Laat het zout weg (de eerste keer heb ik het zonder zout gemaakt)

Bereidingswijze

1. Doe de **suiker** met het **water** in de pan en breng aan de kook.
2. Laat het koken tot een goudbruine karamel ontstaat.
3. Verwarm ondertussen de **slagroom** tot tegen het kookpunt.
4. Voeg als de karamel goudbruin is de slagroom toe en roer goed door elkaar.
Let op, dit gaat spetteren!
5. De massa rustig doorroeren tot het een gladde saus is.
6. Haal de saus van het vuur, voeg de **boter** en een snuf **zout** toe en roer nog even goed door.
7. Roer de karamelsaus tijdens het afkoelen nog een paar keer door om de vorming van suikerkristallen in je saus tegen te gaan.
8. Serveer de saus (lauw)warm of koud.

Extra informatie

- Uitleg karamel maken: [Rutger bakt - Zelf karamel maken - Stap voor stap](#)
- De karamel kan gaan klonteren. Dit is geen probleem, blijf de massa rustig doorroeren tot het een gladde saus is.

Bron van het originele recept: [Rutger bakt - Karamelsaus](#)

Bereid: 29-12-2020 Verlaat kerstdiner bij Madelein