

Karamelstroop

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke karamelstroop/saus voor in/op je gebak, toetjes, of stroopwafels of koeken! Opbrengst is ongeveer 250 a 300 ml

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

MAAK TIJD: 10 MINUTEN

Benodigdheden:

- 200 gram witte kristalsuiker
- 30 ml water
- 125 ml slagroom 35% vet
- 45 gram roomboter

Bereidingswijze:

1. Doe de suiker samen met het water in een ruime [pan](#). Zet op middelhoog vuur en breng met een garde al roerend aan de kook. Wanneer het kookt mag je stoppen met roeren
2. Laat rustig koken voor ongeveer 5 minuten tot het goud geel amber kleurige kleur heeft gekregen
3. Giet hierna meteen de slagroom erin en blijf roeren tot het goed vermengd is. Zet het vuur uit

4. Roer de boter er door en blijf roeren tot de deze helemaal gesmolten is en samen vermengd is.
5. Voeg zout naar smaak toe en klaar is de karamelsaus/stroop. Hoe meer de saus afkoelt hoe dikker deze wordt
6. Giet over in een glazen potje of glas en dek af. De saus is 2 weken houdbaar in de koelkast. Bij gebruik even kort in de magnetron of het potje in een pannetje met heet water zetten om weer te laten smelten

Notities: