**Lemon Curd**

**Ingrediënten:**

* 2 grote citroenen
* 200 gram fijne kristalsuiker
* 125 gram Roomboter (ongezouten)
* 2 eieren

**Benodigdheden:**

Raps
Pers
Mengkom
Snijplank
Mes
Mengkom
Steelpan
Zeef
Spatel

**Bereiding:**

1. Was de citroenen
2. Rasp de schil van beide citroenen.
3. Pers beide citroenen uit en zeef het sap om eventuele pitjes te verwijderen.
4. Zet het steelpannetje op een laag vuur met kokend water.
5. Doe de citroenrasp, suiker en roomboter in de mengkom.
6. Zet de mengkom op het steelpannetje met kokend water.
7. Laat de ingrediënten in de kom smelten en roer dit rustig door elkaar tot een gladde massa.
8. Als de boter gesmolten is, voeg dan citroensap toe en roeren.
9. Kluts de eieren los en voeg deze al roerend toe aan het mengsel op het vuur.
10. Blijf roeren totdat de curd dikker wordt.
11. De lemon curd moet dikker zijn dan yoghurt.

Tip: Je kunt de lemon curd warm of koud eten. Let op: de lemon curd wordt steviger zodra deze afkoelt.

Serveren: Dit is heerlijk bij ijs, op een key lime pie of monchou-taart en kan natuurlijk door de yoghurt.

Bewaren: Je kunt de lemon curd gewoon in een potje bewaren in de koelkast.