



Na  
gerecht

Geitenkaas crème brûlée  
met appelstroopgelei



**Hocras**  
voor horeca en verbruik

# Geitenkaas crème brûlée

met appelstroopgelei

## Benodigheden

(Nagerecht voor 4 personen)

### Geitenkaas crème brûlée:

375 ml crème brûlée

125 gr geitenkaaskruidels  
met honing

### Vijgen:

4 st vijgen

### Gelei van appelstroop:

100 gr appelstroop

### Witlof:

12 bl witlof chiconettes

### Rietsuiker:

8 gr rietsuiker

## Mise en place

**Benodigde apparatuur:** gasbrander

Smelt de appelstroop op laag vuur en laat dit wat indikken. Schenk het onderin een glas of schaalpje en zet dit ca. 1 uur in de koelkast en laat het uitharden.

Verwarm de crème brûlée en laat hier de geitenkaaskruidels in smelten.

Snij flinterdunne plakjes van de vijg.

Haal het glas met de gelei van appelstroop uit de koelkast en schenk hier de crème brûlée op. Laat ook dit nog even opstijven in de koelkast.

Haal het glas uit de koelkast en leg hier de plakjes vijg op. Strooi er vervolgens wat rietsuiker op en brandt dit even af met een gasbrander.

Garneer het geheel met 3 blaadjes chiconette.

## Wijnadvies!

### Premières Grives Gros Manseng

DOMAINE DU TARIQUET  
Côtes de Gascogne, Frankrijk  
fles 75 cl - 08.001.61

Nectarine, appel, meloen,  
elegant, mooie frisheid



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum

**T** 035 69 79 777  
**E** info@hocras.nl  
**W** www.hocras.nl

**Hocras**