



# Crème brûlée met tijm en gekarameliseerde Kalkoenlardinettes®



10 personen



## Ingrediënten

- 100 g Kalkoenlardinettes®
- 2 dl room 40%
- 2 dl kippenbouillon
- 8 dooiers
- Enkele verse takjes tijm
- Peper & zout
- 20 g suiker
- Marinade (2 spl ketchup, 1 teentje look, ½ spl sojasaus, 1spl shusi azijn, zeste van ¼ limoen)
- Scheutje olie

## Bereiding

Giet de room en de bouillon samen en voeg er de tijm, peper, zout en de suiker aan toe. Verwarm het mengsel en laat even trekken (5 min.).

Verwijder de tijm en voeg de eierdooiers bij het mengsel.

Giet het mengsel in kleine vuurvaste potjes en bak deze ± 30 min. op 100°C. Laat de potjes afkoelen.

Versnij het teentje look en voeg het bij alle andere ingrediënten voor de marinade.

Meng de Kalkoenlardinettes® met de marinade. Doe een scheutje olie in een pan en bak de lardinettes krokant aan. Leg ze vervolgens op de crème brûlée, werk af met verse tijm en dien op.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*