



## Flan de huevo

*Zijdezachte eierpudding met een laagje karamel, gestold in de oven au bain-marie. Het klassieke Spaanse dessert dat nooit verveelt.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>50'</b>	<b>6</b>	<b>Dessert</b>

### Ingrediënten

120 gr suiker (voor de karamel)  
2 el water  
500 ml volle melk  
4 eieren  
120 gr suiker (voor de vla)  
1 zakje vanillesuiker (8 gr)

### Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 160°C.
- 2.** Maak de karamel: doe 120 gr suiker met het water in een steelpan en verhit op middelhoog vuur zonder te roeren tot een goudbruine karamel. Verdeel de karamel meteen over de bodem van 6 ovenvaste vormpjes en laat even uitharden.
- 3.** Warm de melk zachtjes op in een steelpan tot net onder het kookpunt. Haal van het vuur.
- 4.** Klop de eieren los met 120 gr suiker en de vanillesuiker in een kom. Giet de warme melk er in een dun straaltje al voortdurend kloppend bij.
- 5.** Zeef het mengsel boven een maatbeker en verdeel het gelijkmatig over de vormpjes op de uitgeharde karamel.
- 6.** Zet de vormpjes in een diepe ovenschaal. Giet er voldoende heet water bij tot halverwege de vormpjes. Bak au bain-marie in de voorverwarmde oven gedurende ongeveer 45 minuten, tot de vla net gestold is maar in het midden nog licht trilt.
- 7.** Haal de vormpjes uit het waterbad en laat afkoelen op het aanrecht. Dek af en laat minstens 4 uur, bij voorkeur een nacht, opstijven in de koelkast.
- 8.** Loop voor het serveren met een dun mesje langs de rand van elk vormpje en stort de flan om op een diep bord zodat de karamel als saus over de pudding loopt.

### **Tip**

Zorg dat de melk warm maar niet kokend is wanneer je ze bij de eieren giet. Te hete melk stolt de eieren meteen en geeft klonters in de vla. Zeef het mengsel altijd voor je het in de vormpjes giet voor een perfecte, gladde textuur.