



Marloes Voogsgeerd uit Enschede leerde ons hoe je in een paar minuten een lemon curd maakt in de magnetron. Hier haar recept:

Lemon curd:

2 citroenen
225 gr. Suiker
2 grote eieren
100 gr. Zachte boter

Borstel de citroenen goed schoon, rasp en pers de citroenen.
Roer de suiker met de eieren in een grote magnetronschaal, roer sap en rasp erdoor en voeg de boter toe.
Verwarm 1 minuut op vol vermogen
Roer met een garde en laat de massa in 4-5 minuten op vol vermogen binden.
Roer om de 30 seconden om schiften te voorkomen.
Laat afkoelen.
De lemon curd wordt tijdens het afkoelen dikker.

Marloes gebruikte deze techniek bij de bereiding van het dessert van haar examenmenu voor Chef de Cuisine op 21 maart 2015 te Enschede. Hieronder een foto van dit dessert. (Let op de grote D op de foto: de D van dessert met daarop in tekst de uitleg van het gerecht).

Het nagerecht van Marloes heet voluit:

“Gemarineerde peer met lemon curd, meringue, crumble en een glaasje zelfgemaakte limonade”.

