Churros met fleur de sel en karamel

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	1 Hrs
Gaartijd	20 Mins
Porties	4

Churros

150 ml water

150 ml melk

125 g boter

½ tl zout

1 tl suiker

180 g bloem

5 eieren

suiker

Water, melk, boter, zout en suiker aan de kook brengen. De bloem in één keer toevoegen en bij middelhoog vuur roeren tot het deeg loslaat van de pan. Het mengsel gelijkmatig verwarmen. Op de bodem van de pan dient zich een witte laag te vormen. Het deeg in een kom doen. Het mengsel licht laten afkoelen en de eieren stuk voor stuk eronder roeren. Het deeg roeren tot het soepel is. Het deeg in een spuitzak met een stervormige spuitmond vullen.

De olie in de wok verhitten tot niveau 8. Het deeg in ca. 8 cm lange stukken in de hete olie spuiten. Het deeg indien nodig met een schaar afknippen. In ca. 5 minuten goudbruin frituren. De churros laten afdruipen en in suiker wentelen.

Karamel

100 g suiker

250 ml room

4 eigeel

60 g boter, gezouten

fleur de sel

De suiker in een pan tot een stevige karamel laten opkoken, met room blussen en kort aan de kook brengen. Het eigeel in een kom doen en al roerend aan de karamel toevoegen. Het mengsel weer in de pan doen en laten binden. De pan van het fornuis nemen en de gezouten boter direct eronder roeren. Tenslotte een snufje fleur de sel toevoegen. De karamelsaus met de churros serveren.

Accessoires

Wok

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019