Gezouten karamelflan

Voor 4 personen

Voorbereiding: 20 min

Kooktijd: 45 min

Gemakkelijk

Gezouten karamel:

45 g bruine suiker (donkere basterdsuiker)

3 cl water

3 cl DreamTM Cashew-Rice + Calcium

15 g maïszetmeel

1/4 tl fleur de sel

Flan :

3,75 dl Cashew & Rice Dream Calcium

75 g rietsuiker

1 vanillestokje, van de zaadjes ontdaan

3 eieren

2 el plantaardige margarine

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Gezouten karamel: laat de bruine suiker met het water en het plantaardig drankje opwarmen. Voeg het maïszetmeel en het zout toe wanneer de suiker gesmolten is. Laat ongeveer 5 minuten garen. Zet apart.
2. Flan: verwarm in een steelpan de plantaardige drank met de rietsuiker en de vanille. Let op: laat het geheel niet koken. Klop de eieren lichtjes. Giet langzaam de warme plantaardige drank over de eieren. Voeg de margarine toe en laat deze smelten. Voeg vervolgens de gezouten karamel aan de bereiding toe.
3. Giet de vla in schaaltjes. Zet de vormpjes in een ovenschaal die voor driekwart gevuld is met water. Bak 35 minuten in het waterbad.

Tip:

Gebruik je hoge potjes, laat de flan dan 10 minuten langer koken.

Variatietip:

Vervang de DreamTM Cashew-Rice + Calcium door DreamTM Rice Calcium, DreamTM Coconut + Calcium & Vitamins of DreamTM Almond + Calcium & Vitamins.