

Custard



Nagerecht

pudding

4 personen

Land: Thailand

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 1 kleine pompoen
- 5 eieren
- 75 gram palmsuiker
- 1 mespuntje zout
- 250 ml kokosmelk

Bereidingswijze

1. Snijd de bovenkant van de pompoen en haal de zaden en het meeste vruchtvlees eruit. Klop de eieren licht op in een mengkom, doe de zout, de suiker en de kokosmelk erbij en vermeng alles goed.

2. Giet de vloeistof in de pompoen, doe de bovenkant weer op de pompoen en stoom de pompoen in een stoompan ongeveer 20 minuten totdat de vloeistof dik is geworden.

Tenslotte

Custard is er in veel verschillende gedaanten, vloeibaar over pudding, gebakken in de oven of gekoeld in bakjes - altijd een perfecte lepel vol romigheid. Is heerlijk bij taart en gestoomde pudding. Hierboven dus de Thaise versie en heet daar **Fug Thong Sung-Khaya**. Custard is echter een Engelse vinding. Custard is een verwarmd en daardoor verdikt mengsel van melk of room, eieren en suiker (en vanille). De verhouding melk en eieren bepaalt de consistentie: custard kan dik vloeibaar zijn of zelfs stijf als pudding. Het bekende gele custardpoeder is in 1837 uitgevonden door de Britse chemicus Alfred Bird, wiens vrouw dol was op custard, maar allergisch voor eieren. Het bestaat uit maïzena met een kunstmatig vanillegeurtje (vanilline) en een geel kleurtje (meestal annato, een plantaardige kleurstof). Toen na de Tweede Wereldoorlog eieren en melk duur waren, werd Birds uitvinding ook populair in Nederland. Custardpoeder werd synoniem voor custard. Ook vanillevla, hoe lekker ook, is zo'n nepperd. Overigens is biologische vanillevla blank, omdat daarin geen annato of curcumine, de kleurstoffen in gangbare vanillevla, mogen worden gebruikt. Maar in oudere kookboeken vind je nog recepten voor crème anglaise, Engelse vla, échte custardvla die wij zijn gaan namaken als vanillevla, een mengsel van melk, maïzena, vanilline, gele kleurstof en suiker. Crème anglaise is bovendien de basis voor een klassiek toetje: **Îles Flottantes**, drijvende eilanden. Maak eerst de crème anglaise: verhit 4,5 dl melk met het vanillemerg van een half stokje tegen de kook aan en laat vijf minuten trekken. Splits intussen 4 eieren. Klop in een andere pan de eidooiers met 3 eetlepels suiker licht en glad. Schenk er al kloppend scheutje voor scheutje de hete melk bij. Zet de pan op laag vuur en blijf voortdurend roeren (niet kloppen) tot het mengsel de dikte van dunne vla heeft; minstens een kwartiertje. Laat niet koken, anders schift het! Schenk de vla in een wijde, lage schaal en laat afkoelen (koelkast). Klop een half uurtje voor je gaat eten de eiwitten met een snufje zout goed stijf. Voeg halverwege 3 eetlepels suiker toe. Breng een halve liter melk zachtjes aan de kook. Schep met een koffielepel steeds 5-6 hoge bergjes eiwit tegelijk in de pruttelende melk en pocheer ze vier minuten. Laat de eiwitbergjes uitlekken op keukenpapier. Verdeel de eiwiteitlandjes over de koude vla en strooi 30 gr geroosterde amandelen er over. Wie het bovenstaande recept nogal bewerkelijk vindt kan **Appels met Custard** uit de oven maken. Je gebruikt hiervoor de uitvinding van Alfred Bird. Pak 4 appels van de fruitschaal en het toetje is al bijna klaar. Oer-Hollands. Lekker na een zuinig stampotje, bietjes dit keer. Verwarm de oven voor op 175 graden. Schil de appels en steek het klokhuis er met een appelboor uit. Meng in een kom 2 handjes krenten, 1 el suiker en 1 tl kaneel. Vul de appels met het krentenmengsel. Zet de gevulde appels in een ingevette ovenschaal. Leg op elke appel een klontje boter. Zet de appels in de oven. Klaar na ongeveer een half uur. Maak ondertussen de custardvla (niet de pudding) volgens de gebruiksaanwijzing op het pak custardpoeder met de aangegeven hoeveelheid melk. Laat de custard iets afkoelen. Zet voor iedereen een appel in een schaal. Schep er wat van de custard over. Bestrooi nog met een beetje suiker en kaneel.