

# FLAN MET KARAMEL



---

**Vorbereiding :** 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 6 personen

- 700 ml melk - 2 x 70 g kristalsuiker - 5 eieren - 1 zakje vanillesuiker

---

1. Verwarm de oven voor op 180°C (thermostaat 6).
2. Breek de eieren en doe ze in de blender met 70 g kristalsuiker, de vanillesuiker en de melk. Mix 20 seconden op snelheid 1. Doe de rest van de suiker in een koekenpan op hoog vuur totdat hij bruin wordt en in karamel verandert. U kunt een beetje water toevoegen om het proces te versnellen.
3. Schenk de karamel op de bodem van een vorm en schenk hierop de inhoud van de blender. Zet 50 minuten au bain marie in de oven (plaats de vorm in de oven in een grote schotel die u met water heeft gevuld).
4. Laat de flan op kamertemperatuur afkoelen en zet hem daarna enkele uren in de koelkast voordat u hem opdient.

Blender ■

Power Blender ■