

Lemoncurd med ägg

Lemoncurd är som en slags sylt som är både söt och syrlig. Den innehåller traditionellt både ägg och smör. Denna variant kan göras med på Vegogott eller smör.

3 ägg

3,5 dl strösocker

saften från 2 citroner

125 g Vegogott eller smör

finrivet skal från 2 tvättade ekologiska citroner

Riv bort det yttersta gula lagret från citronskalen med ett fint rivjärn. Pressa saften ur citronerna och avlägsna kärnorna. Vispa ihop ägg, socker och citronsaft i en rostfri bunke. Ställ bunken i en kastrull med sjudande vatten (vattenbad). Rör om tills smeten tjocknar (6-7 minuter). Ta bunken från plattan. Skär smöret i små bitar och rör ner i smeten. Låt svalna helt och rör sedan ner citronskalet. Häll upp på väl rengjorda burkar.



Tips:

Lemoncurd ger en frisk citronsmak och kan ätas som marmelad på kex eller bröd, men är utmärkt som smaksättning i glass, kakor, efterrätter, fruktsallad, vispad grädde mm. Det är mindre risk att lemoncurden möglar om man håller upp den på flera små burkar istället för en stor, så man kan öppna en i taget. Den går utmärkt att frysa. Det är praktiskt att ha en burk tillhands i kylan eller frysen så man enkelt kan piffa upp en i övrigt enkel efterrätt.

Suzanne Gundler