

Curd recepten, zo maak je ze gemakkelijk zelf!

Wat is lemon curd?

Wie kent hem niet, die heerlijke, dikke, zoet zure citroenvulling van de populaire lemon meringue pie. Dat is natuurlijk lemon curd! Het is een van de meest populaire curd varianten ooit gemaakt en dat is heel begrijpelijk. De lemon curd blijft ook nog steeds een van mijn favorieten. En wist je dat lemon curd eigenlijk heel gemakkelijk is om zelf te maken? Lemon curd kan je ook vaak in de supermarkt kan en klaar vinden, maar zelfgemaakte lemon curd blijft toch het allerlekkerst! Hoe smaakt lemon curd eigenlijk? Hoe lang kan je zelfgemaakte curd bewaren? En waarom wordt mijn curd niet dik? In deze blog vertel ik je alles over deze populaire lemon curd, ik geef je tips en ook leer ik je stap voor stap hoe je deze zelf thuis kan maken. Daarnaast geef ik je nog twee andere hele leuke en verrassende curd recepten die ik thuis ook vaak maak. Namelijk de passievrucht curd en een peren curd.

Wat heb je nodig om curd te maken?

Het enige wat je nodig hebt om curd te maken is een kleine saus of soeppan en een grote kom die op deze pan past. Curd wordt namelijk au-bain marie klaargemaakt. Hierdoor kan de curd niet boven een temperatuur van 100 graden komen waardoor de eieren niet kunnen gaan stollen. Maar au-bain marie, wat bedoel ik daar eigenlijk mee? Vul het pannetje met een laagje water, zorg dat de kom het water niet aan kan raken. Maar let op, vul de pan wel met genoeg water, want tijdens het koken verdampt een groot gedeelte van het water en het is wel belangrijk dat er tijdens het hele kookproces water in de pan zit om stoom af te geven om de curd te garen. Twijfel je of er nog genoeg water in de pan zit? Haal gerust tussendoor even de kom van de pan om te checken of er nog genoeg heet water in de pan zit.

Welke ingrediënten heb je nodig om curd te maken?

De standaard ingrediënten om curd te maken zijn: ongezouten roomboter, suiker en eieren. Naast deze ingrediënten kan je zelf de smaken en eventuele kruiden toevoegen. De eieren zorgen er uiteindelijk voor dat de curd dikker van structuur wordt. Vaak krijg ik nog de vraag: 'waarom wordt mijn curd niet dik?'. Als dit gebeurt, voeg dan eventueel nog een extra geklopt ei toe aan het mengsel of meng een klein beetje maizena met water en voeg dit toe. Onthoud wel altijd dat de curd tijdens het afkoelen nog iets dikker van structuur wordt.

Tips om zelfgemaakte curd te bewaren

Curd is iets wat je ook super goed kan bewaren in gesteriliseerde jampotjes. Het is altijd leuk om lege jampotjes te bewaren deze uiteindelijk te vullen met je eigen gemaakte curd. Hoe leuk is het om bijvoorbeeld als cadeautje aan iemand je eigen

gemaakte lemon curd te geven! Hoelang kan je zelfgemaakte curd bewaren? Als je de potjes van tevoren goed steriliseert kan je de curd wel tot een jaar bewaren op een koele en donkere plek. Er zijn talloze manieren om je jampotjes te steriliseren, ik zet ze vaak in de oven op 160 graden voor 15 minuten en vul ze daarna met de curd. Draai de potjes dicht en zet ze nog ondersteboven voor 15 minuten zodat de potjes vacuümtrekken. Ook kan je de curd natuurlijk ook direct verwerken in bijvoorbeeld een taart of dessertje. De curd kan je zo'n 14 dagen bewaren in de koelkast.

Zelf curd maken met deze heerlijke recepten! Van de bekende lemon curd tot passievrucht curd. Lees hier alle soorten.

Basisrecept voor 400 ml lemon curd

175 g ongezouten roomboter

175 g kristalsuiker

2 citroenen (rasp en sap)

2 eieren

1. Smelt de roomboter met de suiker in een kom au-bain marie.
2. Rasp ondertussen alvast de citroenen en pers het sap eruit. Als de roomboter helemaal gesmolten is, voeg dan de citroenrasp en het sap toe en roer alles goed door.
3. Klop de eieren kort op en voeg deze daarna ook al roerend toe aan het mengsel.
4. Laat het mengsel langzaam dikker worden. Blijf af en toe nog doorroeren. De curd is klaar wanneer deze zo dik als griekse yoghurt is.
5. Haal de kom van de pan af en giet de curd over in een bakje om af te koelen of giet over in gesteriliseerde potjes als je de curd langer wilt bewaren.

Basisrecept voor 400 ml passievrucht curd

120 g ongezouten roomboter

175 g kristalsuiker

150 g passievrucht (vers of uit de diepvries)

3 eieren

1. Smelt de roomboter met de suiker in een kom au-bain marie.
2. Wanneer de roomboter helemaal gesmolten is, voeg dan de pulp van de passievrucht toe aan het mengsel en roer goed door.
3. Klop de eieren kort op en voeg deze daarna ook al roerend toe aan het mengsel.
4. Laat het mengsel langzaam dikker worden. Blijf af en toe nog doorroeren. De curd is klaar wanneer deze zo dik als griekse yoghurt is.
5. Haal de kom van de pan af en giet de curd over in een bakje om af te koelen of giet over in gesteriliseerde potjes als je de curd langer wilt bewaren.

Basisrecept voor 400 ml peren curd

120 g ongezouten roomboter

175 g lichtbruine basterdsuiker

150 g peer (geschild)

3 el water

2 tl speculaaskruiden

3 eieren

1. Smelt de roomboter met de suiker in een kom au-bain marie.
2. Pureer ondertussen de peren met de 3 el water tot een gladde puree. Dit kan je gemakkelijk doen met bijvoorbeeld de blender of de foodprocessor van Kenwood (link naar producten).
3. Wanneer de roomboter helemaal gesmolten is, voeg dan de peren puree en de speculaaskruiden toe aan het mengsel en roer nog eens goed door.
4. Klop de eieren kort op en voeg deze daarna ook al roerend toe aan het mengsel.
5. Laat het mengsel langzaam dikker worden. Blijf af en toe nog doorroeren. De curd is klaar wanneer deze zo dik als Griekse yoghurt is.
6. Haal de kom van de pan af en giet de curd over in een bakje om af te koelen of giet over in gesteriliseerde potjes als je de curd langer wilt bewaren.

Al die verschillende curd variaties, ik kan er geen genoeg van krijgen! Die heerlijke romige zoete smaken met roomboter, curd blijft echt fantastisch voor het vullen van verschillende taarten en gebakjes. Ik hoop dat jullie door middel van mijn tips lekker aan de slag kunnen met de verschillende curd recepten. Ga ook vooral zelf experimenteren met verschillende smaken, want de mogelijkheden zijn eindeloos!

Liefs,

Cecile