

## Aliaga Moscatel 2010

Wijnmaker Carlos Aliaga is razend enthousiast over zijn Moscatel, en niet zonder reden. Hij is fris, rank en fijnbesnaard. Het delicate karakter is ook in de smaak toonaangevend. Die plezierige lichtvoetigheid is een bewust statement van Carlos waarmee hij zich wil afzetten tegen logge, zoete drankjes die nogal eens het nagerecht om zeep helpen. Ons heeft hij met verve weten te overtuigen!

Proefnotitie: Rozijnenbrood, zoete druiven en een hint van munt. Friszoet van smaak, elegant en stijlvol. Fantastisch bij Crema Catalana!

## CREMA CATALANA

### Ingrediënten:

(voor 4 personen)

- 6 eidooiers
  - 50 cl melk
  - 12 cl room
  - 100 gr suiker
  - 20 gr maïzena
  - 1 sinaasappel
  - Scheutje Grand Marnier (naar smaak)
  - 1 klein kaneelstokje
  - 1 steranijs
  - 1 vanillestokje
- 
- 3 el kristalsuiker & 3 el bruine suiker, gemengd

### BEREIDING:

- Voeg melk en room samen in een pan.
- Spoel een sinaasappel en schil de vrucht met een dunschiller. Doe de zestes in de pan met melk en room, samen met een kaneelstokje en een steranijs.
- Snij de vanille overlangs en schraap er alle zaadjes er uit. Doe de zaadjes en de vanillepeul in de pan.
- Verhit het mengsel op een zacht vuur, zodat alle smaakmakers rustig hun werk kunnen doen.
- Schenk een scheutje Grand Marnier bij de melk. (naar smaak)
- Klop de dooiers los in een grote kom.
- Giet er de suiker bij en klop de twee ingrediënten tot ze goed gemengd zijn. Voeg de maïzena toe en meng opnieuw.
- Plaats een zeefje boven het eiernmengsel en giet de warme kruidige melk erdoor. Meng alles kort met de garde en giet de crème terug in de pan.
- Zet op een zacht vuur en blijf enkele minuten ononderbroken roeren met de garde, tot de crème voldoende gebonden is.
- Schenk er de warme 'crema Catalana' in schaalpjes.
- Zet in de koelkast en laat een paar uur opstijven.
- Strooi een fijn laagje van de suikermix over het oppervlak, schud het over het
- Smelt de suiker tot een krokant laagje karamel, met behulp van de kleine gasbrander. Hou het brandertje in beweging, zodat het dunne laagje zoet niet zwart blakert maar mooi bruin wordt.