



## Citruscurd

Recept av Eriksbergs kökschef Jesper Karlsson

### Ingredienser

- 2 st citroner tvättade (skal plus saft)
- 1 st lime tvättad (skal plus saft)
- ½ st apelsin tvättad (skal plus saft)
- 1,5 dl strösocker
- 50 g smör
- 1 msk maizena
- 2 st ägg
- 2 st äggulor

### Gör så här:

Riv av skalen från citrusfrukterna ner i en bunke. Dela citrusfrukterna och pressa ner saften i en annan bunke. Ta fram en gryta och lägg ner skalet och hälften av saften. Lägg i sockret och smöret och låt koka upp. Sila sedan ner saften i en ny gryta. Släng skalen.

Blanda resten av den sparade citrussaften med maizenan och rör ut det ordentligt, håll sedan ner detta i grytan med den kokta vätskan.

Vispa samman äggen och rör ner detta i grytan. Låt sjuda sakta till krämen tjocknar. Häll över i en väl rengjord skål (burk med lock) och ställ svalt. Låt svalna med plastfilm över så bildas det ingen hinna över.

Ställ i kyl. Håller sig minst 2 veckor om den står kallt och man inte har några fingrar i. Gott till scones, tårter och bakverk.

Tänk på att alltid använda rena redskap, t.ex. sked när man smakar av. Det är både enklare att smaka av med en sked (man känner mera smak då än om man skulle smaka av med ett finger) och det håller mycket längre. Aldrig fingrar i maten!