

Crème fraîche

Crème fraîche (Frans voor verse room) is aangezuurde room.

Crème fraîche verrijkt de smaak en geeft een romige structuur aan sauzen en soepen, stoofgerechten, roerbakshotels en eenpansgerechten.

Aan het einde van de kooktijd wordt de crème fraîche door het gerecht geroerd en (kort!) mee verwarmd. De kans op schiften blijft namelijk ook bij crème fraîche nog steeds bestaan.

Het geeft het gerecht een romige frisse smaak.

Crème fraîche is erg geschikt voor koude sauzen en zoete gerechten.

Men kan de room verwerken in sladressings, of het mengen met vers fruit (zoals verse aardbeien). De room kan wat zoeter worden gemaakt met vanillesuiker. Bij pastagerechten komt de romige smaak ook goed tot zijn recht.

Te gebruiken bij:

- Uiensoep
- champignonsoep
- Fruitsalade
- bleekselderij en walnoten
- sperziebonen en 'n bouillonblokje
- gepofte aardappel

