

Enkel Paleo Lemon Curd

LEMON CURD

För 1 burk (ca 3 dl)	
3 st	ägg
60-80 ml	honung
1 st	zest från en citron
120 ml	saft från citron
6 msk	kokosolja

HUSGERÅD

Kastrull
Rivjärn
Citruspress
Ballongvisp
Sil
Glasburk

Enkel Paleo Lemon Curd

Lemon Curd

Så här gör du

- Knäck äggen i en kastrull och häll i [honungen](#)
- Tillsätt rivet citronskal
- Vispa samman
- Tillsätt [kokosoljan](#) och den pressade citronsaften
- Sätt på medelvärme och vispa lätt tills kokosoljan smält
- Fortsätt vispa tills Lemon Curden tjocknat och det börjar komma upp små kokbubblor på ytan
- Dra bort kastrullen från spisen
- Sila Lemon Curden genom en sil ner i en glasburk med lock
- När din Lemon Curden svalnat något sätter du på locket och låter den stå över natten för att kylas ner och tjockna ytterligare

[Lemon Curd 1](#) Image not found or type unknown

Njut av Härlig Paleo Lemon Curd.

Paleo så gott och så enkelt!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboksförfattare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.