

VANILLEPUDDING MET AARDBEIEN.



Ingrediënten (6 personen):

- 600 ml + 150 ml halfvolle melk
- 50 g maïszetmeel of Maïzena Plus (gele verpakking)
- 60 g Tagatessa naar smaak
- 1/4de theelepel zout
- een halve vanilleboon of 2 theelepels vanille-extract
- verse aardbeien



Bereidingswijze:

- Doe de 600 ml melk in een pannetje samen met de halve vanilleboon en breng aan de kook op een zacht vuurtje.
- Meng de Tagatesse, maïszetmeel en zout in een kommetje.
- Klop de overige 150 ml melk met een klopper bij het mengsel tot dat alles goed opgelost is, zorg dat er geen klontertjes meer inzitten.
- Neem de melk van het vuur als deze kookt en voeg heel geleidelijk het mengsel in het kleine kommetje aan de melk toe terwijl je met de klopper in de melk blijft roeren tot alles is opgenomen.
- Zet het pannetje opnieuw op het vuur en laat het geheel gedurende 1 minuut inkoken.
- Verdeel de pudding over 6 kommetjes en laat 2 uur opstijgen in de koelkast.

VARIATETIP: Indien je de vanille vervangt door 100% zuiver cacaopoeder heb je chocoladepudding of wanneer je het vervangt door oploskoffie heb je mokkapudding!