

Recept Vanillevla

Aantal personen: 1

1. Ingrediënt	2. Hoeveel heb je nodig?
melk	2 ½ dl
vanillestokje	stukje van ongeveer 2 cm
ei	1
suiker	1 eetlepel
maïzena	1 eetlepel

1. Stap	2. Bereidingswijze	3. Apparatuur en materialen	4. tijd
1	Neem een pan met dikke bodem en spoel deze even om met koud water. Dit helpt namelijk tegen aanbranden en verkleuren van de melk. Schenk daarna 2 dl van de melk in de pan.	Gootsteen, pan, maatbeker	1 minuut
2	Snij het vanillestokje in de lengte open.	Snijplank, koksmes	1 minuut
3	Schrap met een mesje het merg uit het stokje. Doe het stokje en de merg in de melk.	Snijplank, koksmes	1 minuut
4	Verwarm de melk in een gesloten pan en laat de melk zo 10 minuten trekken. Let op dat de melk niet gaat (over)koken en aanbranden!	Fornuis, pan, kookwekker	12 minuten
5	Splits het ei in dooier en wit.	2 kommetjes	2 minuten
6	Roer de eidooier, de maïzena en de suiker tot een glad papje.	Kom, pollepel	1 minuut
7	Verdun het mengsel met de rest van de koude melk.	Kom, pollepel, maatbeker	1 minuut
8	Schep het vanillestokje uit de melk als deze 10 minuten heeft getrokken.	Pannenvlappen, pollepel, bordje?	-
9	Giet een juslepel van de hete melk bij het maïzenapapje en roer goed door elkaar.	Pannenvlappen, juslepel	½ minuut
10	Giet het papje al roerende in de pan bij de hete melk.	Pan, Pannenvlappen, pollepel	½ minuut
11	Kook de vla nog 1 minuut zachtjes door.	Fornuis, pan	1 minuut
12	Zet de pan in een bak met koud water en laat de vla onder af en toe roeren afkoelen tot er geen damp meer af komt.	Gootsteen, grote bak, pollepel	5 minuten
13	Giet de vla in een glazen schaal en dien de vla goed koud op.	Pan, glazen schaal	1 minuut
Totale tijd			27 minuten