

Recept Custardvla

Aantal personen: 1

1. Ingrediënt	2. Hoeveel heb je nodig?
melk	2 ½ dl
suiker	12 gram
custard	8 gram

1. Stap	2. Bereidingswijze	3. Apparatuur en materialen	4. tijd
1	Meng de custard met de suiker.	Kom, pollepel	1 minuut
2	Vermeng dit met ½ dl melk.	Kom, pollepel, maatbeker	1 minuut
3	Neem een pan met dikke bodem en spoel deze om met koud water. Dit helpt namelijk tegen aanbranden en verkleuren van de melk. Schenk daarna de rest van de melk in de pan.	Gootsteen, pan, maatbeker	1 minuut
4	Breng de melk in het pannetje aan de kook. Let op dat de melk niet gaat overkoken of aanbranden!	Fornuis, pan	5 minuten
5	Haal de pan met melk van het vuur.	Pan, pannenlappen	-
6	Roer het custardpapje glad en giet dit papje al roerende bij de hete melk in het pannetje.	Kom, pollepel, pan, pannenlappen	1 minuut
7	Kook de vla nog 1 minuut zachtjes door.	Fornuis, pan	1 minuut
8	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
9	Giet de vla in een glazen schaal en dien de vla goed koud op.	Pan, glazen schaal	1 minuut
Totale tijd			16 minuten