

VERFRISSENDE PUDDING

(voor 4 personen)

Dit heb je nodig:

- 750 ml halfvolle melk
- 1 pakje puddingpoeder met vanillesmaak
- 60 g suiker
- 200 g magere verse kaas of kwark



Materiaal:

- een kookpan
- een maatbeker
- een keukenweegschaal
- een sausklopper
- serveerschaaltjes

Bereiding :

1. Giet de melk in de kookpan maar hou ongeveer 100 ml over in de maatbeker.
2. Breng de melk in de kookpan aan de kook.
3. Los de puddingpoeder op in de resterende melk in de maatbeker.
4. Zodra de melk kookt, roer je het opgeloste puddingpoeder door de kokende melk.
5. Meng er nu ook de suiker onder.
6. Laat het geheel even doorkoken terwijl je blijft roeren.
7. Laat de pudding afkoelen.
8. Meng de verse kaas onder de afgekoelde pudding.

Tip: Je kan ook kant- en klare vanillevla kopen in de winkel.

Een schaalje pudding is ook lekker met stukjes vers fruit zoals aardbeien of een blikje vruchtencocktail.