|  |
| --- |
| **Stappenplan vanilleroompudding** |
|  |
| **Ingrediënten:*** Melk 1 liter
* Vanillepuddingpoeder
* Suiker 100 gr
 |

|  |  |
| --- | --- |
| Werkvolgorde | Keukenmateriaal |
| 1. **Meet de melk af.**

Afbeeldingsresultaat voor melk maatbeker | * Maatbeker
 |
| 1. **Weeg de suiker en de vanillepuddingpoeder af.**

Afbeeldingsresultaat voor suiker wegen | * Lepel
* Keukenweegschaal
* 2 kommetjes
 |
| 1. **Spoel de steelpan om met water.**

Afbeeldingsresultaat voor steelpan water | * Steelpan
 |
| 1. **Giet het grootste deel van de melk over in de steelpan en breng aan de kook.**
2. **Hou een tasje melk over**

Afbeeldingsresultaat voor steelpan melk vuur | * Steelpan
* Garde (= een klopper)
 |
| 1. **Breek de vanillepuddingpoeder in het tasje koude melk.**
2. **Roer goed tot alle brokken verdwenen zijn.**

**http://kookhoekjevanxfaatje.nl/wp-content/uploads/2015/07/IMG_0735.jpg** | * Kommetje
* Vork of garde
 |
| 1. **Voeg de suiker bij de dampende melk. Blijf goed roeren.**

Afbeeldingsresultaat voor steelpan melk vuur | * Garde
 |
| 1. **Als de melk kookt, de gebroken vanillebloem al roerende, deel per deel, toevoegen. Steelpan op het vuur zetten en roeren tot de room kookt.**

Afbeeldingsresultaat voor steelpan melk vuur | * Garde
 |
| 1. **Vul de schaaltjes met de vanilleroom en laat afkoelen.**

Afbeeldingsresultaat voor vanillepudding maken | * Glazen kommetjes
* Pottenlikker
 |