|  |
| --- |
| **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 |