

Griesmeelpudding met coulis van rode vruchten



Gerechten: Nagerecht

Bron: Appetijt - L. van den Bos

Ingrediënten

100 gram tarwegriesmeel
9 dl volle melk
zeste van 1 citroen
80 gram suiker
2 eieren

200 gram diepvries rode vruchten of bosvruchten
25 gram suiker

Bereiding

Haal met een dunschiller het buitenste geel gekleurde deel van de citroenschil af en zorg dat je er als het wit van weg schraapt. Het gele gedeelte geeft een frisse citroensmaak, het witte gedeelte zou het bitter doen smaken.

Breng de melk aan de kook met de dunne citroenschil.

Voeg gries meel en suiker toe en laat enkele minuutjes zachtjes koken terwijl je regelmatig roert.

Eidooiers en eiwitten scheiden. De eiwitten opkloppen tot een stevig schuim.

Van het vuur weg de eidooiers door de griesmeelpudding roeren en dan de opgeklopte eiwitten.

Verdeel over zes dessertschaaltjes.

De diepvriesvruchten met een laag bodempje wateren suiker zachtjes tot het kookpunt brengen en 5 à 10 minuten zachtjes tegen het kookpunt aan houden. je kunt er voor kiezen om de coulis ruw te houden met stukken van vruchten er in of de coulis door een zeef te doen om een vlakke fijne saus te bekommen. Laat de coulis afkoelen voor je de griesmeelpudding er mee bedekt.

Foto's



Griesmeelpudding
met coulis van
rode vruchten