

Vanillepudding met karamelsaus



Ingrediënten

- Voor vanillepudding:
- 0,5 liter volle melk
- 35 gram custardpoeder (vanillebloem)
- 40 gram suiker
- Voor karamelsaus:
- 100 gram suiker
- 50 gram water
- 1 dl room



Bereiding (1)

- Begin met de karamelsaus maar denk er aan, dit recept is veel meer dan je nodig hebt voor dit nagerecht. Dat geeft niet want deze karamelsaus kun je gemakkelijk in een goed schoongemaakt jampot met deksel in de koelkast bewaren.
- Water met suiker in een hoge sauspan laten koken tot het grote bellen gaat vormen. Vuur laag zetten en verder zachtjes laten koken tot het mengsel een lichtbruine kleur krijgt. Let op, niet roeren of schudden met de pan en zorg er in ieder geval voor dat je geen spetters op je handen krijgt want de karameloplossing is gloeiend heet en brandt door op je huid.

Bereiding (2)

- Van het vuur weg de room toevoegen, doe dat in één keer en let op het spetteren, wees dus voorzichtig.
- Terug op een laag vuur zetten en nu goed roeren met een spatel. Door het mengen van de room met de hete karamel gaan er zich nu wat harde stukjes (of zelfs stukken) vormen maar die lossen vanzelf weer op als je op het vuur goed blijft roeren. Eens de karamelsaus mooi egaal is, van het vuur weg laten afkoelen.

Bereiding (3)

Vanillepudding:

- 400 ml melk aan de kook brengen.
- Custardpoeder en suiker goed mengen met de resterende melk.
- Al roerend met een garde het losgeroerde custardmengsel door de zachtjes kokende melk roeren en nog even zachtjes laten koken.
- Doe de pudding in dessertschaaltjes en doe bovenop enkele lepels karamelsaus.

