

Griesmeelpudding

Wat heb je nodig: (voor 4 personen)

1 liter melk
75 gram suiker
90 gram griesmeel

Puddingvorm



Spoel een pan om met koud water.
Schenk de melk in de pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.



Blijf erbij tot de melk kookt.
Als de melk kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.



Doe al roerend de suiker bij de melk in de pan.
Doe de griesmeel er ook bij en blijf roeren.



Blijf 4 minuten roeren, tot de griesmeel wat dikker wordt.
Laat nog 2 minuten pruttelen, af en toe roeren.
Zet de kookplaat uit.



Spoel een puddingvorm om met koud water (niet afdrogen).
Schenk de hete griesmeel in de puddingvorm.
Laat de griesmeelpudding afkoelen.
Als de pudding afgekoeld is, nog 1 uur in de koelkast zetten.



Spoel een groot bord om met koud water (niet afdrogen).
Leg het bord op de puddingvorm.
Pak het bord en de puddingvorm vast en keer het om.
Schud de pudding eruit; lekker met bessensapsaus.
