Vanille saus

Wat heb je nodig

400 ml melk
30 gram suiker
12 gram custard

Doe een laagje koud water in een pan.
Giet het water uit de pan.
De pan niet afdrogen.

Giet de melk in de pan.
Zet een schaaltje naast de pan.
Schep 3 eetlepels melk in het schaaltje.

Doe de suiker en de custard in een ander schaaltje.
Roer het goed door elkaar.
Schenk de melk uit het schaaltje bij het custardmengsel.
Roer het goed door elkaar tot een glad papje.

Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Breng de melk aan de kook.
Blijf erbij tot de melk kookt.
Zet de kookplaat op de middelste stand.

Roer de melk even door.
Schenk al roerende het custardpapje in de kokende melk.
Breng het al roerende weer aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand.

Laat het al roerend, 3 minuten zachtjes koken.
Schenk de vanillesaus in een schaal.
Je kunt de saus zowel warm als koud gebruiken.