

Heerlijke Vanillepudding



2 porties



10 minuten



Eenvoudig

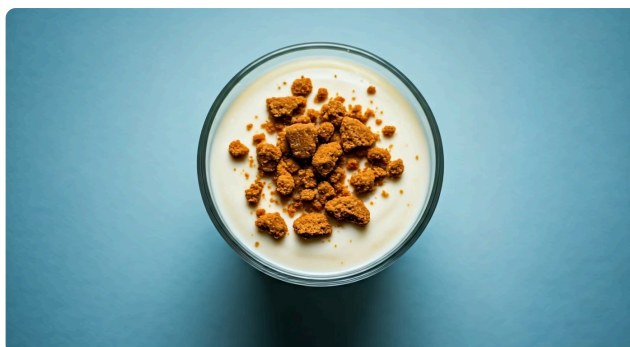
Ingrediënten	Hoeveelheid
<input type="checkbox"/> Puddingpoeder (vanille)	25 gram
<input type="checkbox"/> Suiker	25 gram
<input type="checkbox"/> Volle melk	250 ml
<input type="checkbox"/> Speculooskoekjes	2-3 stuks

Bereidingswijze (stap voor stap)

Volg de stappen en vink ze af wanneer ze voltooid zijn:

- Neem een kleine kom en meng hierin het puddingpoeder met 3 el melk. Roer goed door tot je een glad papje hebt zonder klontjes.
- Verwarm de rest van de melk in een steelpan op middelhoog vuur en voeg de suiker toe
- Breng het bijna aan de kook, maar laat het niet overkoken.
- Haal de pan van het vuur en voeg al roerend het puddingpapje toe aan de warme melk. Zorg ervoor dat je goed blijft roeren om klontjes te voorkomen.
- Zet de pan terug op laag vuur en blijf ongeveer 1-2 minuten roeren tot de pudding dikker wordt. De pudding is klaar wanneer deze mooi gebonden is.
- Giet de vanillepudding in twee kleine schaalpjes of glazen. Laat de pudding afkoelen tot kamertemperatuur en zet hem dan minstens 30 minuten in de koelkast om verder op te stijven.
- Vlak voor het serveren: verkruimel de speculooskoekjes grof. Verdeel de kruimels over de koude vanillepudding.

Geniet van deze eenvoudige, maar heerlijke zelfgemaakte vanillepudding!



Ingrediënten.

Vanille: Het Gouden Aroma



Vanille komt van de gefermenteerde peulen van een orchidee en staat bekend om zijn warme, zoete en rijke aroma. Vanille is een zeer duur ingrediënt tot wel 9€ voor 1 peul. In puddingpoeder wordt dan ook vaak vanillearoma gebruikt.

De geur van vanille is heel herkenbaar.

Wanneer je een peul gebruikt, dan moet je die open snijden met een scherp mesje en het binnenste er uit halen. Droog de peul en stop ze in een pot suiker om zelf vanillesuiker te maken.

Melk: De Romige Basis (zuivel)



Melk zorgt voor romigheid en consistentie. Afhankelijk van het vetgehalte onderscheiden we verschillende soorten melk, elk met een uniek effect op de pudding:

- **Magere melk:** Bevat het minste vet (ongeveer 0,1%). Een pudding gemaakt met magere melk zal lichter van smaak en textuur zijn.
- **Halfvolle melk:** Een middenweg met ongeveer 1,5% vet. Dit zorgt voor een lichte romigheid zonder te zwaar te zijn.
- **Volle melk:** Met ongeveer 3,5% vet is dit de meest romige optie. We gebruiken volle melk in ons recept, omdat het de pudding een heerlijke, volle smaak en een rijke, fluweelzachte textuur geeft die perfect samengaat met de vanille.

Speculooskoekjes: De Krokante Afwerking



Speculooskoekjes zijn typisch Belgische koekjes die bekendstaan om hun kruidige smaak (kaneel, nootmuskaat, kruidnagel) en krokante textuur. Ze zijn perfect als topping voor onze vanillepudding. De kruimels voegen bovendien een aangename 'crunch' toe, wat het dessert nog interessanter maakt om te eten.