



Het virtuele Restaurant

Caramelvla / Hopjesvla

	<p><u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>½ liter melk 30 g suiker 30 g maizena</p> <p>hopjes vla: ½ eetlepel oploskoffie</p>	<p>Meng de maizena met enkele eetlepels koude melk tot een papje. Doe de suiker in de pan met de dikke bodem en zet deze op een zacht vuur. Brand de suiker langzaam tot deze bruin kleurt. Voeg dan een weinig water toe (let op: het gaat bruisen) en daarna ineens de melk. Breng dit aan de kook, voeg als de melk kookt het maizena papje toe. Laat de vla even doorkoken en daarna onder af en toe roeren afkoelen.</p> <p>Hopjes vla: Idem caramelvla, maar met een ½ eetlepel oploskoffie erdoor.</p>

- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap

