



Het virtuele Restaurant

Vanillevla

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>½ liter (volle) melk 30 g suiker 20 g maizena ½ vanillestokje of 1 zakjes vanillesuiker of eetlepel essence 1 eierdooiers snufje zout</p> <p>Citroenvla Limoenvla Sinaasappelvla</p>	<p>Giet de melk in een steelpan, en schraap boven de melk de zaadjes uit de vanillepeul. Doe ook de peul in de room, en breng alles langzaam tegen de kook aan. Laat tien minuten trekken, haal dan de vanillepeul eruit. Meng suiker en maizena, en roer hier met de eidooier een papje van. Schep een lepel van de hete melk bij het papje, terwijl je goed roert. Schep weer een lepel melk erbij, en blijf roeren. Als het papje voldoende vloeibaar en opgewarmd is, giet je dit bij de resterende melk in de pan, terwijl je met een garde of mixer op lage stand blijft roeren. Verhit langzaam, blijf roeren (ook over de bodem en langs de randen) totdat de vla is gebonden. Zet het vuur uit, roer nog even, giet in een kom en dek de vla dan af met plasticfolie als je geen vel wilt.</p> <p>Voor zachtere romige vla een deel van de melk vervangen door slagroom of kookroom.</p> <p>Idem recept: vanillevla, en voeg 1 citroenrasp toe aan de melk, of 1 sinaasappelrasp of 2 limoenrasp. Mocht je de neiging hebben om ook het sap toe te voegen: niet doen, de vla wordt er vies en niet lekker fris van.</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

