

GERECHT NA CORO- MIJN BENT JIJ

Vanillevla



4 eidooiers
1 liter volle melk
2 theelepels vanille extract
75 gram suiker
40 gram custardpoeder of
maizena
Snufje zout

- Doe 3 eetlepels melk in een schaalje en doe de rest van de melk in een pan met een dikke bodem en breng deze rustig tegen de kook aan.
- Meng de maizena met een lepel door de melk in het schaalje tot je een papje hebt.
- Klop ondertussen met een mixer in een kom de eidooiers met de suiker, vanillesuiker en zout romig en lichtgeel van kleur.
- Meng een kommetje van de hete melk door de geklopte eieren. Zorg dat je gelijk stevig roert, zodat je geen gestold ei hebt.
- Doe het eimengsel al roerende terug in de pan met melk. Ook nu geldt: blijven roeren! Zet het vuur iets hoger en laat de vla nog 1-2 minuten rustig koken terwijl je rustig blijft roeren.
- Voeg de losgeroerde maizena toe en roer door. Je merkt dat de vla al dikker wordt. Giet de vla dan over in een schone schaal of glazen pot en laat het afkoelen. Zet in de koelkast en serveer zo of met een lekkere toef slagroom. Eet smakelijk!