|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Bereidingstechniek |  |  |
| * Koken
* Mengen
* Binden
* Garneren
 |  |  |

|  |
| --- |
| **Ingrediënten/ benodigdheden**  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 2 dl melk
* 18 gram suiker
* 8 gram maïzena
* 8 gram cacao
* 25 ml slagroom
* 1 eetlepel witte chocoladevlokken
 |  |  |
| Benodigdheden  |  |  |
| * Bestekbord
* Vork
* Lepel
* Garde
* Mixer
* Maatbeker
* Spatel
* Steelpan
* Grote kom om steel pan in af te koelen
 |  |  |

|  |
| --- |
| **Bereidingswijze** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Roer in een kommetje de maïzena, suiker en cacao door elkaar
 |  |
| 1. Giet er wat koude melk bij
 |  |
| 1. Roer het tot een glad, dun vloeibaar papje
 |  |
| 1. Kook de rest van de melk
 |  |
| 1. Haal de pan van de warmtebron
 |  |
| 1. Giet het papje in de pan terwijl je het meteen goed doorroert
 |  |
| 1. Zet de pan terug op de warmtebron
 |  |
| 1. Kook de vla even door terwijl je goed blijft roeren
 |  |
| 1. Zet de pan met de vla in een bak met koud water
 |  |
| 1. Roer af en toe
 |  |
| 1. Giet de koude vla in een glazen schaaltje
 |  |
| 1. Garneer de vla met slagroom en chocoladevlokken
 |  |
| Eet smakelijk!!! |  |