

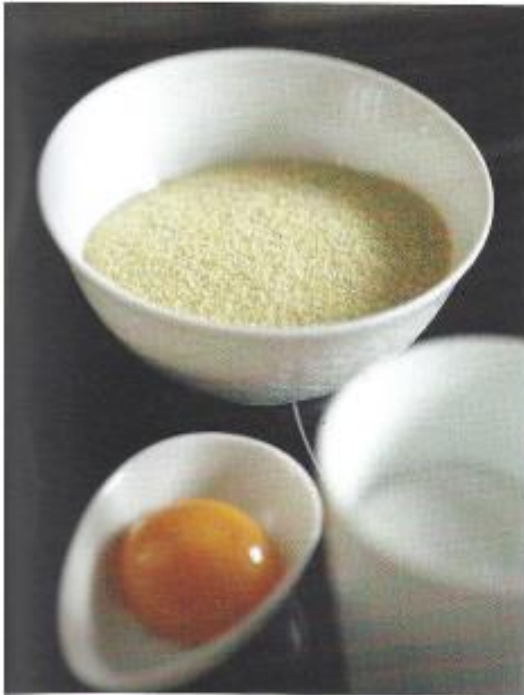


## Griesmeel



Dit recept is afkomstig uit het boek 'Encyclopedie van de patisserie en desserts'

ISBN 9789059564879  
Fontaine Uitgevers



### Griesmeel koken ★

#### Ingrediënten

½ vanillestokje  
1 liter melk  
150 g middelfijn griesmeel  
120 g fijne kristalsuiker

Splijt het vanillestokje in de lengte, leg het in de melk en breng ze samen aan de kook. Strooi het griesmeel al roerend bij de melk (1).

Laat alles al roerend ongeveer 15 minuten pruttelen (2). Voeg van het vuur af de suiker toe en verwijder het vanillestokje. Giet de griesmeel in een schaal en leg er direct een stuk plasticfolie op.

#### ● Tip van de chef

*Het is van belang dat u almaar blijft roeren, anders brandt het griesmeel aan en krijgt het een onaangename smaak. De hoeveelheid griesmeel wisselt met de gewenste smeuigheid.*

