|  |  |
| --- | --- |
| **Werkkaart 1**  **Recept 1** | **Puddingbroodje** |

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrediënten | Werkmaterialen |
| Dit heb je nodig voor 1 persoon:   * ¼ zakje vanille suiker. Deel je zakje met vier personen. * 1,3 dl melk * ½ ei. Deel je ei met je kookmaatje * 1,5 eetlepel suiker * 1 eetlepel custardpoeder * 1 eetlepel bloem * 1 broodje * poedersuiker | * Steelpan * Kom * Vork * Eetlepel * Mes * Pollepel * Schilmesje * Bestekbordje * Teiltje/ Afvalbak * Boterhambordje |

Werkvolgorde:

1. Roer het ei met de 2 soorten suikers (vanillesuiker en gewone suiker) goed door elkaar.
2. Voeg de bloem, custardpoeder en een ½ dl melk toe. ( Let op je voegt dus niet alle melk toe.)
3. Roer alles tot een glad papje.
4. Ga de rest van de melk koken.
5. Giet al roerend het gekookte melk bij het papje.
6. Doe het mengsel terug in de pan.
7. Laat het mengsel, al roerend, 2 minuten koken.
8. Laat de roomvla afkoelen. (Roer wel af en toe).
9. Snijd het broodje, aan de bovenkant, open.
10. Vul het broodje met de koude roomvla (pudding).
11. Strooi wat poedersuiker over het broodje.

Tip 1: Heb je klontjes in je room? Zeef de pudding.