

Vanillevla

Eigen gemaakte vanillevla is veel lekkerder en fijner van smaak dan vanillevla uit een pak. Hoe kan het ook anders!

Ooit, in een uitzending van "Keuringsdienst van waarde", deed de meneer van Friesland Campina, die daarin optrad, terloops - tussen kleurstof en vanilline door - het echte recept voor vanillevla van de hand. Natuurlijk meteen geprobeerd en wat denk je? De lekkerste vanillevla die je ooit gegeten hebt! Wel even de goede, dus echte, vanille kopen. Dat dan weer wel.



Voor het maken van kroketten (zie elders op deze pagina van onze website) heb je van twee tot drie eieren het eiwit nodig. Voor een liter zelf gemaakte vanillevla daarentegen heb je drie eidooiers nodig. Hééé . . . komt dat even goed uit. Dus, na het maken van kroketten, maken we snel ook nog even . . . vanillevla!!!

Ingrediënten voor ruim 1 liter vla

- 1 liter volle melk
- 60 gram suiker
- 40 gram maizena (Maisstärke)
- 1 vanillestokje
- 3 eidooiers
- snufje zout

Bereiding

Snij het vanillestokje open en schraap het merg er met een mesje uit. Gooi het uitgeschraapte vanillestokje niet weg, want dat kook je later nog mee met de melk.

Mix suiker, maizena, snufje zout, vanillemerg en eidooiers met een scheutje van de melk tot een egaal dik papje. Schenk er nog een scheutje melk bij en roer weer tot een waterig papje.

Doe de overige melk met het uitgeschraapte vanillestokje in een steelpan en schenk het

papje erbij. Breng dit op een laag vuur onder voortdurend roeren aan de kook. Roer eventueel met een garde om een zo glad mogelijk resultaat te krijgen.

Als de melk kookt, laat deze dan nog twee minuten doorkoken, opdat de maizena gaart. Als de maizena niet gaar is, proeft de vanillevla "bloemig".

Pas op, dat je de vla niet laat aanbranden, dus roer ook goed over de bodem en langs de randen. Dit gaat dan weer het beste met een siliconen spatel.

Schenk de vla vervolgens over in een kan of kom en dek deze af met plastic huishoudfolie. De folie moet wel de bovenkant van de vla raken. Dit voorkomt dat zich een vel vormt. Laat de vla eerst afkoelen en zet ze daarna in de koelkast.

Echt lekker!

Karin Mollee