

Roze rumsaus / Pink Rum Sauce



De boodschappen

50 gram boter
50 gram bloem
550 ml melk
50 gram fijne suiker
50 ml bruine rum
een druppel rode voedingskleurstof

Chipolata pudding is een traditionele Hollandse feestpudding die wordt geserveerd met een heerlijke roze rumsaus. Vandaag maken we de saus, morgen de pudding.

Deze alcoholische rumsaus is vanzelfsprekend niet voor kids, al is misschien is de zoete roze kleur misleidend. Geef kinderen liever wat roze slagroom bij de pudding, ook lekker!

Zo maak je deze rumsaus

Smelt de boter op laag vuur.

Weeg het meel af, roer het door de boter, laat het mengsel twee minuutjes zachtjes doorkoken.

Roer de melk er in kleine beetjes tegelijk door en blijf onafgebroken roeren.

Breng de saus al roerend aan de kook en laat het 10 minuten laag op staan om in te dikken.

Al ben ik geen keukenprinses - ik hou er wel van om met of zonder kids leuke recepten te proberen - ik doe mijn uiterste best. Maar...mijn saus lukt niet zonder klontjes, hoe ik ook roer. Maar daarom niet getreurd, snel de zeef gepakt en de saus gered! :D

Wrijf nu de saus nu door een zeef (als je misschien ook klontjes hebt) en zet de saus weer op.

Roer de suiker, de rum & de druppel rode kleurstof door de saus.

Giet de saus door een brandschone trechter in een gesteriliseerde fles.

Sluit de fles goed af, laat hem helemaal afkoelen en bewaar de roze rumsaus in de ijskast.

Serveer de saus morgen bij de chipolata pudding.

Roze rumsaus / Pink Rum Sauce



Shoppinglist

50 grams of butter
50 grams of flour
550 ml of milk
50 grams of cane sugar
50 ml of brown rum
a drop of red food colouring

The Chipolata pudding is a festive, traditional Dutch pudding which is usually served with a delicious pink rum sauce. Today we make the sauce, tomorrow the pudding.

This alcoholic rum sauce is obviously not for children, the sweet pink colour might be misleading. Serve the kids some pink cream instead, also very yummy!

How to make pink rum sauce:

Melt the butter on low heat.

Weigh the right amount of flour, stir it into the butter and leave it to softly boil for two minutes.

Stir in the milk gradually and bring the sauce to the boil while continuously stirring.

Bring the sauce while stirring to the boil then keep it sauce for 10 minutes on the stove to thicken.

Not being a kitchen princess - even though I love trying out fun recipes with or without kids - I always try my very best. But ... my sauce keeps having lumps no matter how hard I stir. Never mind, quickly find the sieve and rescue the sauce :D

Now sieve the sauce (if you have lumps too) then put it back on the stove.

Stir sugar, rum and a drop of red food colouring into the sauce.

Pour the sauce through a squeaky clean funnel into a sterilized bottle.

Close the bottle firmly, allow the pink rum sauce to cool completely then store it in the fridge.

Serve the sauce on the side with tomorrow's Chipolata pudding.