

Griesmeelpudding / Semolina Pudding



Boodschappenlijstje

800 ml halfvolle melk
200 ml kookroom
1 eetlepel boter
100 gram griesmeel
75 gram suiker

Optioneel

Rode bessensapsaus
vers fruit

Zo maak je griesmeelpudding

Zet de puddingvorm vol met water opzij voor nu
Breng de melk, kookroom, boter aan de kook.

Roer de griesmeel en suiker erdoor, los de suiker op en kook het in +/-5 minuten gaar.

Giet het water uit de puddingvorm en schenk de pudding in de vorm.

Laat de pudding afkoelen totdat hij kamertemperatuur heeft bereikt.

Laat hem dan opstijven in de ijskast in minstens 4 uur.

Keer de puddingvorm om op een platte schaal en giet de bessensap saus er over.

Leg optioneel vers fruit bij de pudding zoals frambozen of aalbessen

Griesmeelpudding / Semolina Pudding



Shopping list

800 ml semi-skimmed milk
200 ml cooking cream
1 tablespoon butter
100g semolina
75g caster sugar

optional

red berry juice sauce
fresh fruit

How to make a semolina pudding

Fill the pudding mold with water and set it aside for now..

Stir semolina and sugar until combined.

Bring the milk, cream and butter to the boil.

Stir in the semolina/sugar mixture and cook it for +/-5 minutes until cooked and thickened.

Pour the water out of the pudding mold and pour the pudding into the mold.

Let the pudding cool until it reaches room temperature.

Then place the pudding into the refrigerator to set properly for at least 4 hours.

Add optional fresh fruit to the pudding such as raspberries or currants