

## Werkkaart:

# Custardvla maken (voor één persoon)

Lesbrief Beoordelingen en kritiek – thema communicatie

### Benodigdheden:

#### Ingrediënten:

- 2 eetlepels custardpoeder
- 1 eetlepel suiker
- 1 ½ dl melk

#### Keukengereedschappen:

- mengkom
- vork
- pollepel
- kookpannetje
- puddingvorm of kommetje
- eventueel: plastic folie

### Wat moet je doen?

#### Bereidingswijze:

1. Doe de custard en de suiker in een kom. Giet er een scheutje melk bij.
2. Roer met een vork custard, suiker en het beetje melk tot alle klontjes eruit zijn.
3. Spoel een pan om met koud water. Kook hierin de rest van de melk.
4. Als de melk begint te koken, neem je de pan van het vuur.
5. Roer het custardpapje door de warme melk. Gebruik hiervoor de pollepel.
6. Zet de pan weer op het vuur. Roer af en toe met de pollepel. Als de vla dik begint te worden, haal je de pan van het vuur.
7. Spoel de puddingvorm om met koud water. Giet de vla erin.
8. Laat de vla afkoelen. Versier met vruchten om het extra lekker te maken.

**Tip:** strooi een klein beetje suiker over de vla. Zo krijgt het geen vel. Je kunt ook een stukje plastic folie op de vla leggen.

**Variatie:** Roer wat cacao mee met het custardpoeder en de suiker.

Doe verse vruchten op de vla.

