



Griesmeelpudding met rood fruit

Zachte, ouderwetse griesmeelpudding op basis van melk, geserveerd met een frisse coulis van rood fruit.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	4	Dessert

Ingrediënten

- 1 liter melk
- 100 gr griesmeel
- 80 gr suiker
- 1 stuk vanillestok
- 1 snuf zout
- 300 gr rood fruit
- 2 eetlepel suiker (voor de coulis)
- 1 eetlepel citroensap

Bereidingswijze

- 1.** Breng de melk met de opengesneden vanillestok, suiker en zout aan de kook.
- 2.** Strooi al roerend het griesmeel in de kokende melk.
- 3.** Laat op zacht vuur enkele minuten koken tot de pudding indikt, blijf roeren.
- 4.** Verwijder de vanillestok en giet de pudding in kommetjes.
- 5.** Laat de pudding afkoelen en opstijven in de koelkast.
- 6.** Verwarm ondertussen het rood fruit met suiker en citroensap tot een saus.
- 7.** Wrijf de saus eventueel door een zeef en laat afkoelen.
- 8.** Serveer de pudding met de rodefruitcoulis erover.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)