

Bananenpudding

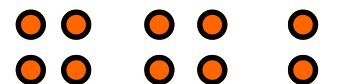




**Plaats de pudding vier uur
in de koelkast of op een
koele plaats.**

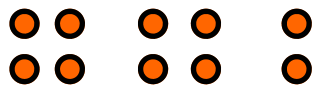
Klaar ?

SMAKELIJK !!!





«Ik kijk na:
wat vind ik ervan?»





! Zet de pirex-schotel met de lange vingers en banaanschijfjes op een onderzetter.
Giet dan de pudding over de banaan.



Goed kijken: De pudding zal groeien!

Strooi de kruimels van de lange vingers bovenop de pudding.





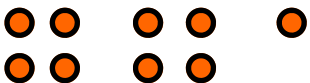
Ingrediënten

- 10 lange vingers
- 75 cl melk
- 15 klontjes suiker
- 1 zakje puddingpoeder (vanille)
- 2 bananen



Kookmateriaal

- kookvuurtje
- 2 snijplanken
- vuurvaste schotel
- roomklopper
- 2 messen
- vork
- maatbeker
- steelpannetje
- onderzetter
- kopje





! Als de pudding begint te dikken, en het kookpunt bereikt, schakel dan het vuur uit (stand 0).





! Snijd de tien lange vingers in kleine stukjes.



! Pel de banaan en snijdt deze ook in dunne plakjes.





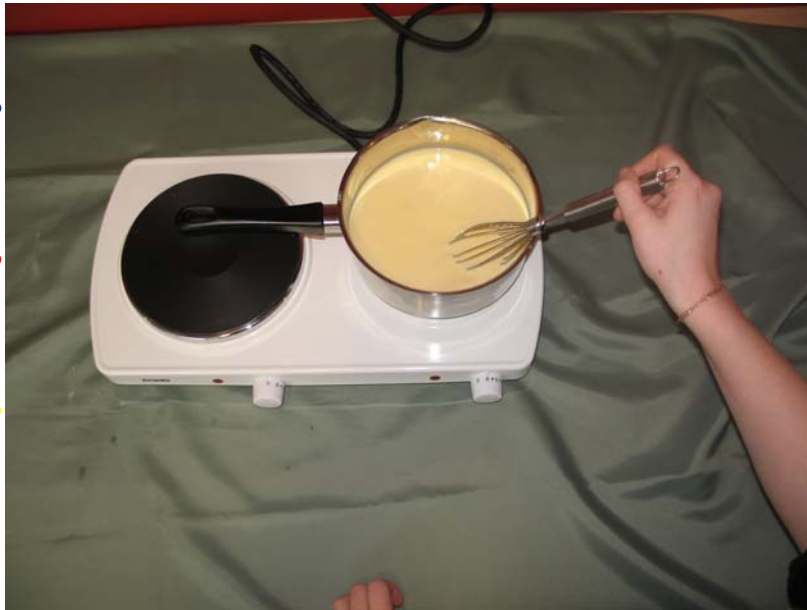
! Blijf roeren. Roer tot op de bodem zodat de pudding niet aanbrandt.



**Leg eerst de in stukjes
gesneden lange vingers in de
schaal.**

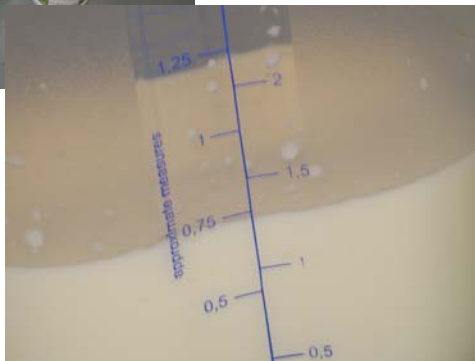
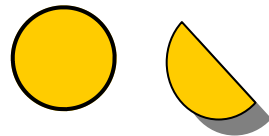
**Zorg dat ze mooi verspreid
liggen en leg zonodig een
tweede laag.**

**Bovenop de laag met lange
vingers leg je de plakjes
banaan. Zorg dat er overal
banaan ligt.**



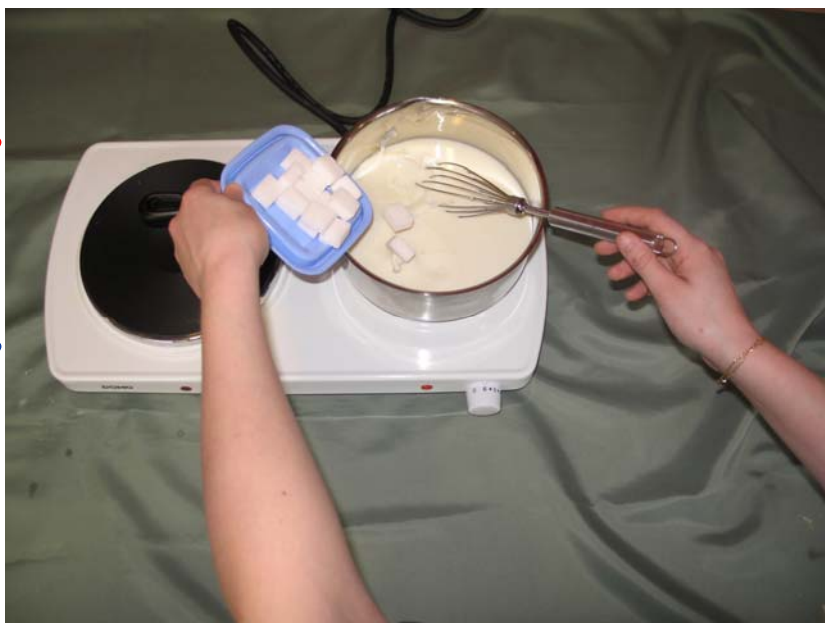


! Doe de klontjes suiker heel voorzichtig in het pannetje met de melk. Blijf ondertussen roeren.

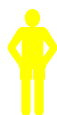


! Giet het kopje met de oplossing van puddingpoeder en melk in de kom. Blijf ondertussen roeren.



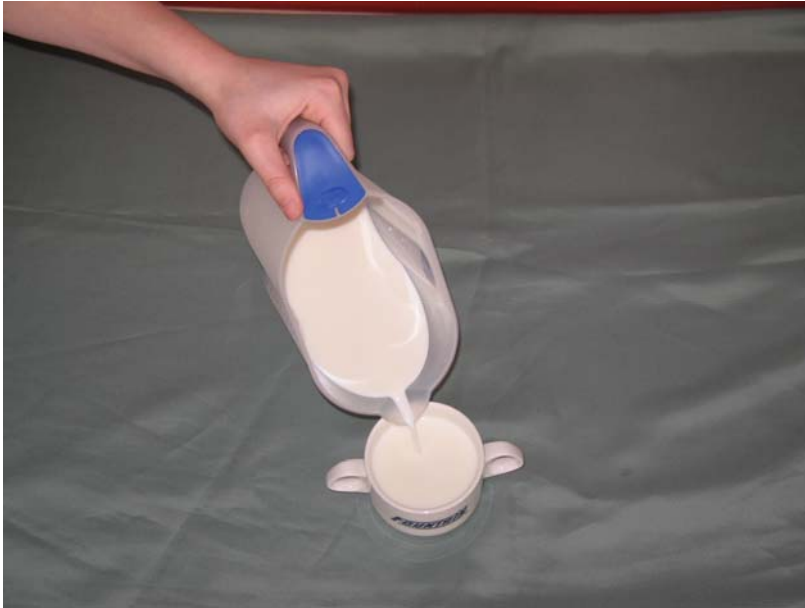


Doe de kruimels van de lange vingers in een kommetje.



**! Giet eerst één vol flesje melk in de maatbeker.
Giet daarna de helft van het ander flesje erbij.
Stop met gieten als de melk tot aan het streepje van 75cl (0,75L) van de maatbeker komt.**





! Schakel het vuur in op stand 4-5 en plaats de steelpan op het vuur.



**! Giet de melk in het pannetje en roer ondertussen.
Let op: roer steeds in dezelfde richting zodat de melk niet schift.**





Giet één kopje vol met melk.



Giet het zakje met vanillepoeder in het kopje melk. Giet heel voorzichtig en roer onder-tussen goed met de vork tot je geen klontertjes meer kan zien.

