



## Griesmeelpudding met rood fruit

*Zachte, ouderwetse griesmeelpudding op basis van volle melk, geserveerd met een frisse coulis van rood fruit. Een klassiek huistoetje dat jong en oud weet te bekoren.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Dessert</b>

### Ingrediënten

- 1 liter volle melk
- 100 gr griesmeel
- 80 gr suiker
- 1 vanillestok
- 1 snufje zout
- 300 gr rood fruit (vers of diepvries)
- 2 el suiker (voor de coulis)
- 1 el citroensap

## Bereidingswijze

---

1. Snijd de vanillestok in de lengte open en schraap het merg eruit.
2. Doe de melk samen met de vanillestok, het vanillemerg, de suiker en het zout in een kookpot en breng langzaam aan de kook.
3. Zodra de melk kookt, verwijder je de vanillestok.
4. Strooi het griesmeel al roerend in een dunne stroom in de kokende melk.
5. Laat de pudding op een zacht vuur 5 minuten garen, blijf continu roeren met een houten lepel zodat de pudding niet aanbrandt.
6. Giet de pudding in ingespoelde kommetjes of een grote puddingvorm en laat eerst afkoelen op kamertemperatuur.
7. Zet daarna minstens 2 uur in de koelkast zodat de pudding volledig opstijft.
8. Verwarm ondertussen het rood fruit met de 2 el suiker en het citroensap in een kleine kookpot op een matig vuur.
9. Laat het fruit 5 minuten zachtjes koken tot het uiteen valt en een sausje vormt.
10. Wrijf de coulis door een fijne zeef als je een gladde saus wenst, of laat de stukjes fruit erin voor meer textuur.
11. Laat de coulis afkoelen voor je serveert.
12. Keer de pudding uit op een bord of serveer rechtstreeks in de kommetjes, en lepel de rodefruitcoulis erover.

### Tip

Spoel de kommetjes even om met koud water voor je de hete pudding inschenkt. Zo keert de pudding achteraf veel gemakkelijker uit. Gebruik je diepvriesfruit, laat het dan eerst volledig ontdooien en giet het vocht mee in de pan voor extra smaak.

### Lekker met

Een bolletje vanille-ijs of een toef opgeklopte room passen hier mooi bij.

### Dranktip

Een glas koude karnemelk of een lichte mousse wijn zoals een Moscato d'Asti sluit goed aan bij de zachte zoetheid van dit dessert.

---

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