

## Griesmeelpudding met bessensaus

### Wat heb je nodig?

- 750 ml melk
- 250 ml slagroom
- 1 vanillestokje (zakje 1.5 g)
- 100 g griesmeel
- 1/2 tl gemalen kaneel
- 175 g suiker
- 300 g rode bessen (gerist)
- 50 ml sinaasappelsap



### Hoe maak je het klaar?

1. Breng in een steelpan de melk en slagroom aan de kook. Snijd ondertussen het vanillestokje in de lengte open en schraap met een mespunt het merg eruit.
2. Voeg al roerend het vanillemerg, griesmeel, de kaneel en 100 g suiker toe aan het roommengsel. Breng opnieuw aan de kook en laat al roerend met een garde 3 minuten zachtjes doorkoken tot een dikke pap. Haal de pan van het vuur.
3. Spoel de puddingvorm om met water (niet afdrogen). Schenk de griesmeelpap in de vorm, dek af met vershoudfolie en laat 30 minuten afkoelen tot kamertemperatuur. Zet de vorm in de koelkast en laat de pudding in 3 uur opstijven.
4. Doe de bessen, het sinaasappelsap en de rest van de suiker in een steelpan en breng aan de kook. Laat 10 minuten op laag vuur koken. Pureer met de staafmixer en duw met een lepel het vruchtenmengsel door een bolzeef. Vang de saus op in een kom.
5. Stort de pudding op een schaal en schenk de helft van de saus erover. Serveer de rest van de saus ernaast.

