

## Verse zelfgemaakte vanille vla / Fresh homemade vanilla custard



### Boodschappenlijstje

2 vrije uitloop bio-eidooiers  
20 gram fijne suiker  
½ theelepel vanille extract  
200 ml slagroom

### Zo maak je de verse vanillevla

Giet de room in een middelgrote pan en zet op een zacht vuur.  
Brenghet tot net onder het kookpunt.

Klop intussen de eidooiers, suiker en vanille in een middelgrote hittebestendige kom.  
Voeg de hete room toe terwijl je onafgebroken roert om de ingrediënten te combineren.  
Giet het mengsel onmiddellijk terug in de pan.  
Gebruik een hittebestendige siliconen spatel om alles uit de kom te krijgen.

Roer de vanillevla met de spatel op zacht vuur tot het genoeg is ingedikt.  
Dan kan de vla de achterkant van de spatel bedekken.

Giet de vla in een koude kom om volledig af te koelen  
Druk direct vershoudfolie op het oppervlak, om velvorming te voorkomen.

**Laat de vanillevla eerst afkoelen, bewaar het als het afgekoeld is in de ijskast**

## Verse zelfgemaakte vanille vla / Fresh homemade vanilla custard



### Shopping list

2 free range organic egg yolks  
20g fine sugar  
½ teaspoon vanilla extract  
200 ml double cream

### How to make the fresh vanilla custard

Pour the cream into a medium saucepan and set over a gentle heat.  
Bring it to just below simmering.

Meanwhile, whisk together the egg yolks, sugar and vanilla in a medium heatproof bowl.  
Add the hot cream to the bowl, whisking all the time to combine the ingredients.  
Immediately pour the mixture back into the pan.  
Use a heatproof silicone spatula to get it all out.

With the spatula, stir over gentle heat until the custard thickens enough to coat the back of it.  
Pour the custard back into a cold bowl to let it cool completely  
Cover the surface directly with cling film to stop a skin from forming.

**Leave the custard to cool, when cooled completely store it in the refrigerator**