

Witte chocolade melk / White chocolate milk



De boodschappen

600ml halfvolle- of volle melk, naar keuze
1 theelepel vanille extract
75 gram witte chocolade, in kleine stukjes
geklopte slagroom
optioneel: mini-marshmallows

Op deze speciale dag vind je alle Rotterdamse kinderen op de kade om Sinterklaas en zijn Pieten te verwelkomen in Nederland, onze mini-monstertjes ook. Meestal duurt het even voor de stoomboot de kade bereikt en hoewel iedereen hard zingt – ook om warm te blijven – krijg je het toch een beetje fris!

Als je na afloop thuiskomt heb je dringend een zoet, warm drankje nodig en daarvoor is deze witte chocolademelk perfect!

Zo maak je witte chocolademelk

Roer de melk, chocola en vanille in een kleine steelpan door elkaar.

Verwarm het mengsel op medium-hoog vuur, af en toe roerend.

Doe dit tot de chocolade tegen de kook aan is maar pas op dat het niet kookt!

Neem de pan van het vuur en serveer de warme chocola direct.

Maak het drankje extra feestelijk met geklopte slagroom en/of mini-marshmallows er op.

Fijne Sinterklaasintocht!

Witte chocolade melk / White chocolate milk



Shopping list

600ml milk of choice (semi skimmed or full fat)

1 tsp vanilla extract

75g white chocolate, chopped into small pieces

whipped cream

optional: mini-marshmallows

On this special day all Rotterdam children can be found on the quay welcoming Sinterklaas and his Piets to The Netherlands, our mini-monsters included. Usually it takes some waiting for his steam ship to arrive and although everyone sings loudly - trying to stay warm - you still get a bit chilly!

Afterwards coming home you urgently need a sweet, warm drink and for that this special white chocolate milk is perfect!

How to make white chocolate milk

Stir together the milk, chocolate and vanilla in small saucepan.

Heat the mixture on medium-low heat, stirring occasionally.

Cook until the chocolate comes to a simmer but do not let it come to a boil.

Remove the pan from the heat and serve the hot chocolate immediately.

To make the drink extra festive, top it with whipped cream and/or mini-marshmallows.

Happy Sinterklaas' arrival!