



Gewone griesmeel pap

Dit is het recept waar de kinderen vroeger van konden griezelen. Als je het niet goed roert komen er klontjes in. En die smaakten naar karton. Maar,.. misschien lukt het je prima en smaakt het ook goed. Het komt uit een kookboek uit 1948, van de 'Huishoud School'. Veel succes !

Nodig voor ca 4 personen ;

- 1 liter melk
- Schil van 1 citroen
- 65 gram griesmeel
- 50 gram suiker
- Béétje zout

Bereiden :

1. De melk mengen met de citroenschil en het zout.
2. Breng het aan de kook, en draai het vuur laag. Laat het 10 minuten trekken
3. Meng nu de griesmeel met de suiker en voeg het beetje-bij-beetje toe aan de melk. Pas op voor klontjes
4. Roeren, roeren roeren om klontjes te voorkomen
5. Al roerende de massa weer aan de kook brengen en nu (onder nu en dan roeren) en 5 minuten gaar laten worden
6. Warm opdienen

Met een hartelijke groet van Tienieke ☺

PS : Met frambozen ?? Vast wel lekker