

# Melkopschuimer

De wijze waarop ik er mee werkt wijkt iets af van de bijsluiters die erbij hoort. Maar ' mijn' manier van werken geeft een nog beter resultaat.

Er mag maar een beetje melk per keer in. Maximaal tot het streepje aan de zijkant van het kannetje. Zet het kloppertje erin en , deksel erop en klopp de melk nu krachtig op. Maar...let op...het kloppertje moet in de melk blijven. Als je het kloppertje met grote halen er steeds bovenuit laat komen dan vormt zich minder of grover schuim. Dus met korte krachtige halen een poosje flink kloppen. Dan het kloppertje eruit halen, naar keuze met of zonder deksel ( ik doe het vaak zonder, dan kan ik mooi het kloppertje op dekseltje uit laten druipen.) op ong. 600W in de magnetron, tot het schuim omhoog komt. Laat het nog even rusten, de melk dikt dan nog in. Gebruik het kloppertje of een lepel om het dikke schuim eruit te scheppen.

Halfvolle melk werkt het beste. bij een tweede gebruik klopt het restje melk niet goed meer op. Gebruik dan weer nieuwe melk.

Strooi op het schuim een mengsel van een kristalsuiker en kaneel ( of cacao) . Dit heb ik gemengd in een strooibusje staan.

Het werkt veel beter dan zo'n 'super' koffie apparaat met melkopschuimer, die moet je steeds ontkalken.

Warm NOOIT andere dingen op in de melkopschuimer!!!