

♦ VATTALAPPUM (kokospudding)

Voor 6-8 personen

Deze overheerlijke pudding is weliswaar van Maleise origine, maar als vattalappum is hij heel geliefd op Sri Lanka. Hij wordt van melk, dikke kokosmelk, jaggery (palmsuiker) en eieren gemaakt en kan worden gestoomd of in de oven gebakken.

Ingrediënten

- 4 grote eieren, goed losgeklopt
- 2½ dl melk
- ca. 4 dl dikke kokosmelk (santen)
- ½ theelepel gemalen kardemom
- ½ theelepel vers geraspte nootmuskaat
- ½ theelepel gemalen foelie
- 2 theelepels rozenwater
- 125 g losse palmsuiker of verkruimelde goela djawa
- 60 g gemalen kokos

Werkwijze

1. Vermeng de eieren met de melk en kokosmelk; roer de specerijen en het rozenwater door dit custardmengsel.
2. Los de suiker in zoveel warm water op dat hij smelt en giet hem in een ruim bakblik; vul het blik tot halverwege de schaal met heet water en schuif het geheel in de oven. Laat bij een temperatuur van 140 graden ongeveer 1½ uur zachtjes bakken tot de pudding stevig is. Bestrooi hem met geroosterde kokos en dien warm of koud op.

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

