

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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



1. RECEPTEN

APERITIEF

• KOTI CIRI (Melkcocktail)

Voor 2 glazen

"Dit is een romige cocktail, ideaal om op een zwoele dag koud te serveren in een longdrinkglas. Ons nationale drank is arak, voornamelijk gemaakt op basis van kokospalmwijn of ingevoerde melasse" (*Nalin Wijesekera, Mount Lavinia, Sri Lanka*)

Arak kan ook worden gemaakt van het sap van de wilde dadelpalm en de palmyrapalm. Men wint hieruit een bepaalde soort suiker.

Ingrediënten

- 1 eierdooier
- 80 ml arak of donkere rum
- 2 eetlepels suiker
- rasp van 1 limoen of citroen
- 1 kruidnagel
- ½ theelepel geraspte muskaatnoot
- 150 ml koude melk

of
gewone rum

Werkwijze

1. Doe alles, behalve de melk, in een kom en klop alles goed door.
2. Giet de gekoelde melk over het siermengsel en dien de cocktail direct op.