

Ingrediënten voor 6 personen

3 rijpe bananen 2 tl zout 7,5 dl water 65 gram tapioca korrels 75 gram fijne tafelsuiker 1 desertlepel maizena, met 2 e.l. water tot een papje gemengd 2 dl. kokosmelk

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Indonesisch
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

tapiocapudding

Bananen en tapioca in kokosmelk, een heerlijk toetje (uit:NRC)

Vorbereiding

Pel de bananen, snijdt ze overdwers in 3 stukken en doe ze in een grote kom. Giet er zoveel water over dat ze onder staan en schep er een theelepel zout door. Zet weg.

Bereidingswijze

Doe de 7,5 dl water in een pan en breng op een hoog vuur aan de kook. Voeg de tapioca toe, draai het vuur laag en laat onder af en toe omscheppen ca. 10 min zachtjes koken tot de korrels doorschijnend zijn. Schep er de suiker en de overgebleven 1 tl zout door en laat al roerend verhitten tot de suiker is opgelost. Schep er het maizenapapje door en laat 2-3 min koken tot het mengsel gebonden is. Giet de bananen af en doe ze in de pan. Giet er de kokosmelk over, schep voorzichtig om en laat alles ca. 5 min zachtjes koken, waarbij u af en toe losjes omscheept, tot de bananen gaar maar nog stevig zijn. Neem de pan van het vuur en verdeel over desertkommen. Eet heet of warm