

Boodschappenlijstje

De krokante buitenlaag
75 g rijstbloem
120 ml kokosnoot melk
2 eetlepels gekookte
(jasmijn) rijst
35 g fijngemalen
ongezoete kokosnoot
8 eetlepels spa rood
1 eetlepel suiker
1/4 theelepel zout

De zachte binnenlaag:

225 g kokosnootcrème
4 eetlepels suiker
2 eetlepels rijstbloem
1/4 theelepel zout

Om te bakken:

een beetje plantaardige olie
in elk kuiltje met een kwastje
aanbrengen.

Ingrediënten om als vulling te gebruiken

fijngehakte
gedroogde garnaatjes
(zie foto)
klein gehakte koriander of
thaise basilicum, stukjes
gebraden kip.

voor het sausje om ze in te dopen:

1 eetlepel vissaus
1 eetlepel rijstazijn
1/2 eetlepel water
1/2 theelepel zout
1/2 teentje knoflook
1/2 Spaanse peper

Alle ingrediënten kun je in
de toko kopen



foto's: Esther Boukema

RECEPT VOOR HET MAKEN VAN THAISE POFFERTES

Deze 'Khanon Khrok' zijn een variant op het Hollandse poffertje, met kokosmelk en rijst als basis.

Het gaat hier om poffertjes die je met twee lagen beslag maakt. Eerst giet je een dun beslag, dan meteen daarna een dikker in de kuiltjes. De poffertjes worden slechts aan één zijde gebakken. Strooi wat hartige vulling erbovenop. Daarna de twee poffertjes met de nog iets vochtige bovenkanten op elkaar drukken. Ingrediënten voor 10 paar.

Bereiding van de zachte binnenlaag (zie boodschappenlijstje): mix alle ingrediënten samen tot een glad beslag

Bereid vervolgens de knapperige buitenlaag: Doe de gekookte jasmijn rijst, de fijngemalen kokosnoot en de sparood in een blender of stamp het tot een fijne pasta.

Mix alle overige ingrediënten van de buitenlaag tot een glad beslag.

Voeg het beslag toe aan de fijne pasta en mix het geheel goed.

Zet de ingevette 'poffertjes' schaal op het vuur en laat goed heet worden.

Verhit de olie zodanig dat wanneer het beslag erin gaat het begint te knetteren (probeer dit uit met een druppeltje water).

Doe 1 eetlepel van het beslag voor de knapperige buitenlaag in elk kommetje van de schaal.

Til de schaal met een ovenhandschoen op en draai het rond zodat het beslag een dunne laag vormt in de kommetjes.

Doe vervolgens 1 eetlepel van het binnenlaag beslag in de kommetjes.

Voeg de vulling toe.

Zet de dekseltjes op de kommetjes en laat het geheel 5 tot 6 minuten stomen, tot de onderste laag goudbruin is en de bovenste laag niet meer vloeibaar. Houdt er rekening mee dat de eerste poffertjes het minst goed lukken. Laat je niet ontmoedigen.

Schep met een lepel voorzichtig elk poffertje uit de schaal. Maak het sausje door de ingrediënten te mengen. Doop elk poffertje er kort in. Eet smakelijk!

Om mee te kijken :

http://www.youtube.com/watch?v=H_mdnPiDFn0&feature=related

<http://www.thai-blogs.com/2005/03/11/khanom-krok-coconut-pudding>

