Voor het CGD-diner maken we alleen het ijs en serveren dit in een glas met Cremant Brut d’Alcase als spoom

Kokos-ijs – Gerecht voor 4 personen

Bereidingstijd: 60 minuten

Kooktechniek: IJsmachine

Soort gerecht: [Nagerecht](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&moment_id=H)

Hulpmiddelen: Vriezer & koekenpan

Ingrediënten

400 ml kokosmelk (*bijv. blikje van NUTCO, 400 ml – kokosmelk uit blik eerst goed roeren of blikje schudden voor openen*)
400 ml gecondenseerde melk
½ theel. zout

1 bakbanaan

3 eetl. arachideolie

Voor de gula melaka-saus :

150 g goela djawa
1½ dl water
1 cm gemberwortel (*verse gember voor gebruik dun schillen*)
1 pandanblad
Dun geschaafde plakjes kokos

Voorbereiding

Koel de kom van de ijsmachine in de vriezer voordat het ijsmengsel erin gaat.

Bereidingswijze

Koel de blikjes gecondenseerde melk en kokosmelk door en door. Roer in een kom beide soorten melk door elkaar. Voeg het zout toe en roer dit erdoor. Giet het mengsel in de bevroren kom van een ijsmachine en laat het mengsel draaien tot het dik is (~40 minuten).
Breng het mengsel in een plastic bak met deksel en laat het bevriezen tot u het kunt scheppen.

Klop het mengsel door als zich aan de randen ijskristallen vormen en zet het terug in de vriezer. Doe dit minstens tweemaal. Hoe vaker u dit doet, des de romiger het ijs

Meng voor de saus de suiker met het water en de gember in een steelpan. Roer op matig vuur tot de suiker is opgelost en breng de vloeistof aan de kook. Doe het pandanblad erbij en leg er een knoop in, zodat het voor het opdienen gemakkelijk verwijdert kan worden. Temper het vuur en laat het 3-4 minuten zachtjes koken. Zet de saus zolang apart.

Snijd de banaan in plakjes en bak deze in de olie. Dien het ijs op besprenkeld met wat seroendeng, een paar plakjes kokos en een paar plakjes gebakken banaan. Schenk er wat warme saus rond omheen.

