

10.7 Keueh Dadar groene flensjes met kokos en Javaanse suiker

10.7.1 Ingrediënten (voor 10 flensjes)

400 ml santen
100 ml melk of water
200 g zelfrijzend bakmeel
mespuntje zout
2 eieren
2 el zonnebloemolie of maisolie
1 koffielepel pandanpasta
olie om de pannenkoekjes te bakken

Vulling

75 g gula djawa
100 g gemalen kokos
75 ml water
mespuntje zout

Pandanroomijs (klassikaal)

6 eidooiers
160 g Javaanse suiker
5 dl koffiemelk *of 200 ml (100 ml water)*
5 dl kokosroom
Enkele druppels pandanpasta

10.7.2 Werkwijze



- Leng de santen aan met melk of water tot je een halve liter hebt.
- Maak van de bloem, zout, pandanpasta, eieren, olie en de aangelengde santen een glad beslag.
- Bak de pannenkoekjes.

Vulling

- Kook de gula djawa met water en zout tot het gesmolten is.
- Doe de kokos erbij en roer tot de kokos egaal van kleur is.
- Schep 1 volle eetlepel kokos op de pannenkoek. Vouw het dicht als een loempia.

Pandanroomijs

- Klop de eidooiers op met de Javaanse geraspte suiker.
- Voeg de koffiemelk toe en laat zachtjes binden op een zacht vuurtje.
- Voeg de pandanpasta en kokosroom toe.
- Laat afkoelen en draai tot ijs.