



Kokospudding met banaan
RECEPT

Kokospudding met banaan



Tijd 10 min
Ingrediënten 11 producten
Doen 6 porties

Kokospudding met banaan

Ingrediënten

- 500 ml Suzi Wan® kokosroom
- 5 eetlepels suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 1 snuifje zout
- 2 kleine, goed rijpe bananen in stukjes
- 100 ml melk
- 1 eetlepel maïzena
- 2 eieren
- 1 eetlepel limoensap
- 150 ml verse room
- enkele grofgehakte pistachenoten voor de afwerking

BEREIDING

1. Breng de kokosroom, de suiker, de vanillesuiker samen met het zout aan de kook.
2. Voeg de bananen toe, haal de bereiding van het vuur en pureer.
3. Meng de melk met de maïzena en de eieren en voeg dit mengsel toe aan de bereiding.
4. Breng de verse room aan de kook en blijf roeren.
5. Zeef en giet onmiddellijk in een kom, laat afkoelen en roer nu en dan.
6. Voeg zodra de room afgekoeld is het limoensap toe, evenals de bereiding.
7. Verdeel in porties en werk af met de pistachenoten.

Andere soortgelijke recepten



[Bami goreng met rundvlees](#)

Tijd

22 min

Ingrediënten

11 producten



[Kokoscrème](#)

Tijd

30 min

Ingrediënten

7 producten



[Moelleux met kokos](#)

Tijd

40 min

Ingrediënten

5 producten



[Crème brûlée met kokosmelk](#)

Tijd

55 min

Ingrediënten

7 producten

Source URL: <https://be.suziwan.com/recepten-suzi-wan/kokospudding-met-banaan>