



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Ida Rohimawati](#) | Foto: Diera Bachir | ©Ida Rohimawati

Bubur Sagu Manise (sago pap)

Ingrediënten

pap

- 50 g sago meel
- 100 g Gula Java Brut
- 2 vellen pandan bladeren
- 300 ml water
- 50 g amandelen

Kokosmelk saus

- 150 ml dikke kokosmelk
- 1 vel pandan blad
- ¼ theelepel zout

Extra info

Recept geschikt voor:

2 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

5 minuten

Bereidingstijd:

20 minuten

Totale bereiding:

25 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van bubur sago manise (sago pap)

- [Kokosbloesemsuiker](#)
- [Fleur de sel](#)

Bereiding

Speciale wensen

Pap

2. Breng de sago, samen met het water, kokossuiker en pandan bladeren aan de kook, blijf roeren tot het dik wordt. Haal van het vuur. Verwijder de pandanbladeren

Kokosmelksaus

Meng alle ingrediënten en breng aan de kook.

Servering:

Verwijder de pandanbladeren, plaats wat warme pap in een schaal, giet er de warme kokosmelk saus bij. Dien onmiddellijk op.

- [Vegetarisch](#)
- [Veganistisch](#)
- [Lactosevrij](#)