



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

Bubur Sumsum: Indonesische kokospudding

Ingrediënten

- 100 gram rijstmeel
- 650 ml kokosmelk
- ½ theelepel zout
- 3 vellen pandan bladeren
- 200 gram Gula Java Brut Amanprana
- 100 ml water

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

5 minuten

Bereidingstijd:

35 minuten

Totale bereiding:

40 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van bubur sumsum: indonesische kokospudding

- [Kokosbloesemsuiker](#)

Bereiding

1. Doe het water en de Gula Java Brut palmsuiker in een pot, kook ze samen op een laag vuur totdat de siroop stroperig wordt. Zet even opzij.
2. Meng bloem en zout, deels met kokosmelk. Op een matig vuur en roer elke 5 minuten om zodat je voorkomt dat het aan de onderkant verbrandt.
3. Voeg wat pandan bladeren toe.
4. Kook door totdat het geheel een pudding wordt.
5. Serveer met vloeibare Gula Java Brut.
6. Gula Java Safran kan ook gebruikt worden in plaats van Gula Java Brut.

Speciale wensen

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