

Onde-onde (of klepon, zoete balletjes van ketanmeel, pandan en Javaanse suiker)

Smakelijk!
met Petra Possel

Ingrediënten:

50	gr	kokosrasp, vers geraspt (of eventueel gedroogd)
125	ml	kokosmelk (zelf maken van kokosrasp of uit een pakje/blik)
3-4		druppels pandanextract
125	gr	ketanbloem (kleefrijstmeel, met gewone rijstbloem werkt het niet)
50	gr	Javaanse suiker (ook bekend als palmsuiker of gula djawa), in schijf snufje zout

Bereiding:

Breek een kokosnoot en verwijder de stukken kokos. Haal het bruine vlies er af en rasp de kokos met een fijne rasp.

Hak de schijf (je vindt die donkerbruine schijven omwikkeld met bamboe in de toko) in brokjes van min of meer gelijke grootte.

Meng ketanbloem, kokosmelk, een snufje zout en pandanextract tot een deeg. Draai daar 10-12 bolletjes van gelijke grootte van. Maak een klein holletje in de bolletjes en verdeel de klontjes palmsuiker over de bolletjes. Vouw ze zorgvuldig weer dicht.

Breng een pan met water aan de kook.

Laat de balletjes (zonodig in twee porties) in circa 5 minuten gaar koken. Ze komen dan ook bovendrijven.

Schep ze uit het water, laat ze kort uitlekken en rol ze door (verse) kokosrasp.

Serveer liefst lauwwarm.