

Oppskrift

Hawaii - Kokospudding med frisk salsa



Haupia: Tradisjonelt lages Haupia av kokosmelk blandet med pilerot-mel, som kokes til det tykner og helles i en form til avkjøling. Deretter skjæres den i terninger og serveres på ti-blader. Her har vi laget en enklere fornorsket variant, som vi har kalt kokospudding.

1

Ha kokosmelken i en kjele og varm opp, men det må ikke koke! Ha i sukker og rør til det er oppløst. Ta av varmen, og sett til avkjøling.

2

Varm opp ovnen til 160 °C. Når kokosmelken er romtemperert, rør inn vaniljesukker og rør inn ett egg om gangen, dernest eggeplomme. Rør forsiktig for ikke å få for mye luft i røren. Hell blandingen i en ildfast form eller 4 ildfaste porsjonsformer, og sett formen(e) i en langpanne på nederste rille i ovnen. Hell kokende vann i langpannen, og stek puddingen i vannbad 45 minutter.

3

Stikk en spiss kniv i midten av puddingen for å se om den er stekt. Er kniven ren, er puddingen ferdig. Ta puddingen ut av ovnen, og sett den til avkjøling.

4

Skjær ananas i små terninger og skjær ut filetene på appelsinen. Få med all fruktsaften. Press limen og finhakk chili. Rør alt sammen med kokosflakene og topp puddingen med salsaen. Server.

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Eggeplomme Frittg 2,5% 2x5kg Fr Enh



Ingredienser

Kokosmelk	4 dl
Sukker	50 g
Vaniljesukker	1 ts
Prior Egg	2 stk
Eggeplomme	2 stk
Ananassalsa	
Ananas, frisk	0,5 stk
Appelsin	1 stk
Kokosflak	4 ss

Ananassalsa

Rød chili

1 stk

Lime

1 stk