



Menu 21-1-2016

BOJO met bosvruchtencoulis

Bojo is een Surinaamse taart die speciaal in de kerstvakantie wordt gemaakt. Wij eten met een feest appeltaart, Surinamers Bojo. Het is wel machtig dus een klein stukje als nagerecht is al prima.

Ingrediënten:

Aantal personen: 12
1 kilogram geraspte cassave
1 kilogram geraspte droge kokos
4 eieren
2 flinke eetlepels kaneel
1 eetlepel amandel-essence
1 eetlepel vanille-essence of
vanillesuiker
150 gram rozijnen (weken)
200 gram suiker, mag ook
basterdsuiker zijn
75 gram boter
200 ml melk(kokos)
Bak roomijs
Bosvruchten (diepvries)
Cointreau
Slagroom



Bereiding:

Oven voorverwarmen op 175 graden. Klop de eieren met de amandel en vanille-essence en suiker goed door elkaar. Meng de ei-massa door de cassave en kokos. Voeg kaneel, melk, rozijnen en wat zout toe. Smelt de boter en doe deze erdoor. Voor de liefhebber mag er een scheutje rum in. Beboter een bakblik en giet het beslag erin en leg een paar klontjes boter erop en bak de Bojo 60 minuten in de oven onderin. De bojo moet een beetje "sponzig" zijn. Moet wel een uurtje afkoelen.

Bosvruchtencoulis:

De bosvruchten koken met wat suiker tot een dikke massa. Af laten koelen, zeven en eventueel passeren.

Serveren:

Bojo met een bolletje ijs, slagroom en bosvruchtencoulis. Deze besprenkelen met Cointreau.



Dit menu werd u aangeboden door Willy en Gerard. Njang sweetie !